CM1069A_XEU-03310B_EN.fm Page 1 Monday, January 28, 2008 11:16 AM

Microwave Oven

(COMMERCIAL)

Owner's Instructions & Cooking Guide

CM1069A



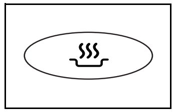
Codice No..: DE68-03310B

CM1069A_XEU-03310B_EN.fm Page 2 Monday, January 28, 2008 11:16 AM

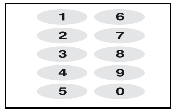
EN

Quick Look-up Guide

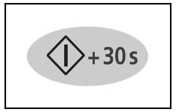
If you want to cook some food



1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing **Power Level**( ) button once or more times.

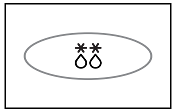


2. Select the cooking time by Pressing the **Number** buttons as required(Max : 30 min).

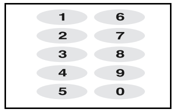


3. Press **Start**(+30s) button
   Result: Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

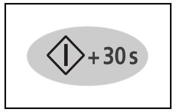
If you want to Defrost some food



1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Defrost**( ) button.

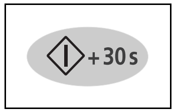


2. Press the **Number** button to set the Defrosting time(Max:30min).



3. Press **Start**(+30s) button
   Result: Defrost starts. The oven beeps four times when cooking is over.
4.

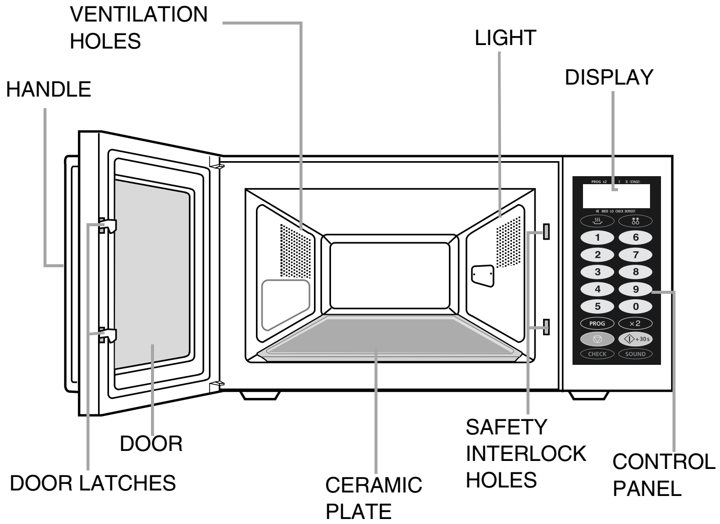
If you want to adjust the cooking time



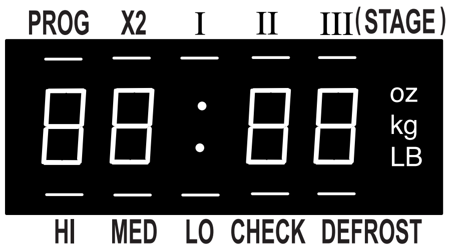
Leave the food in the oven.
Press **+30s** once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

Oven & Display

Oven



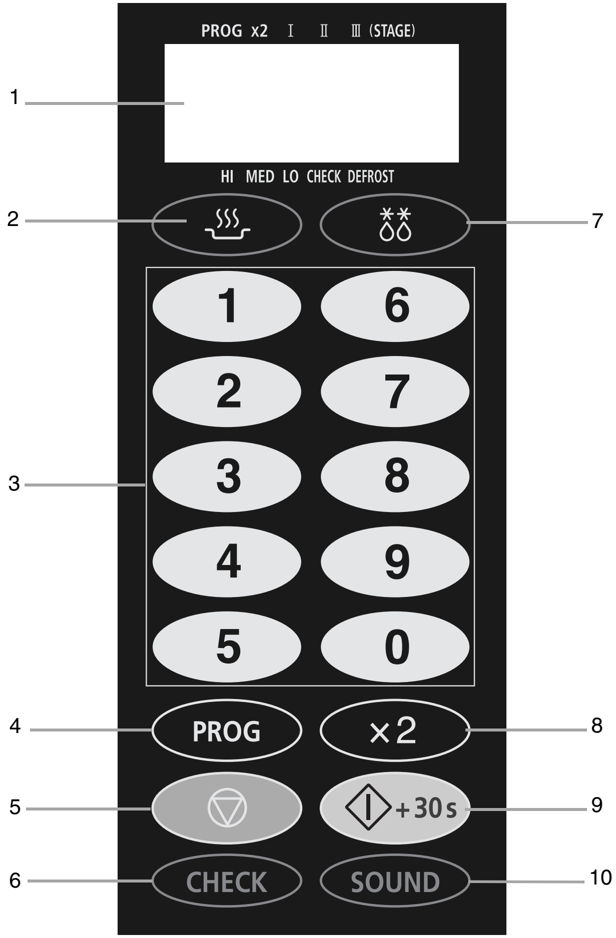
Display



유진희D060427154022C1 PMWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111610

CM1069A_XEU-03310B_EN.fm Page 3 Monday, January 28, 2008 11:16 AM

Control Panel



1. DISPLAY
2. POWER LEVEL BUTTON
3. NUMBER BUTTONS
4. PROGRAM BUTTON
5. STOP/CANCEL BUTTON
6. CHECK BUTTON
7. DEFROST BUTTON
8. DOUBLE QUANTITY
9. START BUTTON
10. SOUND BUTTON

Using this Instruction Booklet

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step reocedures use two different symbols..

Important **Note**

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door (bent)
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

유진희D060427154022C1 2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111610

Safety Precautiones

EN

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

WARNING:
If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING:
It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING:
Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING:
Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation **ALWAYS** allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
Stir during heating, if necessary, and **ALWAYS** stir after heating.
In the event of scalding, follow these **FIRST AID** instructions:

- * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- * Cover with a clean, dry dressing.
- * Do not apply any creams, oils or lotions.

WARNING:
The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens;
  DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
  Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.
- Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
  If normal times are allowed they may overheat and burn.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
- **NEVER** heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
  Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- **DO NOT** cover the ventilation slots with cloths or paper. They may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
  The oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
- **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.
- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
  Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
- Stand at arms length from the oven when opening the door.

Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

- You may notice a Clicking sound during operation(especially when the oven is defrosting).

Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.

- **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty. the power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.
  It is best to leave a glass of water inside the oven at all times.The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.

IMPORTANT

- Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

유진희D060427154022C1... MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111610

Installing Your Microwave Oven

This microwave oven can be placed almost anywhere (kitchen work surface or shelf, movable trolley, table).

☛ For your personal safety, this appliance must be:
- Properly earthed (3-pin plug)
- Plugged into a standard 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket

1. Install the oven on a flat, level, stable surface. Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10cm(four inches) of space behind, on the sides of the oven and 20cm(eight inches) of above.
2. Never block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
3. Remove all packing materials inside the oven.
4. Plug the cable into a 3-pin, earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable as supplied from service center.

Recommendations

- DO NOT install the microwave oven in hot or damp surroundings. Example: Next to a traditional oven or radiator.
- The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

EN

Before you call a service engineer your oven, check this list of possible problems and solutions.

◆ Neither the oven's display nor the oven operate.
- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

◆ The oven's display works, but the power doesn't come on.
- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

◆ The power goes off before the set time has elapsed.
- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. Reset the cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

◆ You see sparks or arcing.
- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

◆ Using your microwave causes TV or radio interference.
- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

◆ Door opening starts automatic operation of FAN
- When placing or removing food items, as soon as the Door is opened the Lamp and Fan will start automatically. The automatic starting of the Fan is intentional, so no service call is required. The fan will automatically stop upon closing the door.

유진희D060427154022C1... MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111610

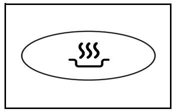
CM1069A_XEU-03310B_EN.fm Page 6 Monday, January 28, 2008 11:16 AM

Setting Cooking Times & Power Levels

EN

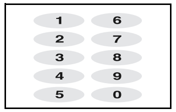
One-Stage Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.

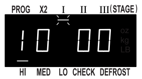


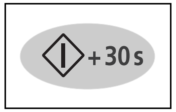
1. Press the **Power Level**( ) button to select power.
   By pressing the **Power Level**( ) button repeatedly, you can select the power level - HI, MED, or LO.





2. Use the **Number** buttons to enter the cooking time. You can set a time from one second to 30 minutes.
   To set a time over one minute, enter the second as well.
   - For example, to set 10 minutes, enter **1, 0, 0, 0**.





3. Press **Start**(+30s) button to begin cooking.

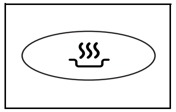
The maxium allowable cooking time is 30 min. If the time exceed 30 min, the display will show “E3”, then press **Stop/Cancel**( ) button and repeat the steps.



Power Level	Percentage	Output
HI	100 %	1050 W
MED	70 %	735 W
LO	50 %	525 W
DEFROST	30 %	315 W

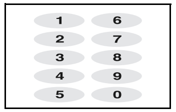
Multi-Stage Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.



1. Press the **Power Level**( ) button to select power.
   By pressing the **Power Level**( ) button repeatedly, you can select the power level - HI, MED, or LO.

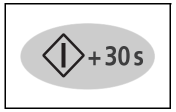




2. Use the **Number** buttons to enter the cooking time. You can set a time from one second to 30 minutes.
   To set a time over one minute, enter the second as well.
   - For example, to set 10 minutes, enter **1, 0, 0, 0**.



3. Repeat steps 1 and 2 for II or III stage cooking.



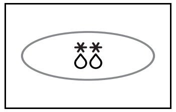
4. Press **Start**(+30s) button to begin cooking.

The maxium allowable cooking time is 30 min. If the time exceed 30 min, the display will show “E3”, then press **Stop/Cancel**( ) button and repeat the steps.



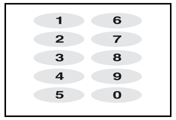
유진희D060427154022C1 MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111610

Using the Defrost button

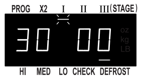


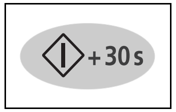
1. Press the **Defrost**( ) button..





2. Press the **Number** buttons to set the defrosting time. You can set a time from one second to 30 minutes.





3. Press the **Start**(+30s) button

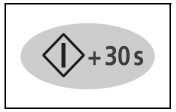
The maximim allowable cooking time is 30 min. If the time exceed 30 min, the display will show “E3”, then press **Stop/Cancel**( )button and repeat the programming.



Using the Start(+30s) button

EN

This button offers a convenient way to heat food in 30 sec. increments at the High power level.

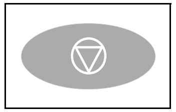


1. Press the **Start**(+30s) button once for each 30 sec. you wish to cook the food.
   - For example, press it twice for one minute. The time will display, and the oven starts automatically.

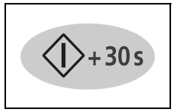
Add 30 seconds to a program in progress by pressing the **Start**(/+30s) button for each 30sec. you want to add.

Using the Stop/Cancel( ) Button

The Stop/Cancel( ) button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven's cooking cycle, so that you can check the food.



To pause the oven during cooking, press **Stop/Cancel**( ) button once.



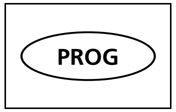
To restart, press **Start**(+30s)button.

To correct a mistake you have just entered, press **Stop/Cancel**( ) once, then re-enter the instructions.

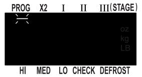
유진희D060427154022C1 MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111610

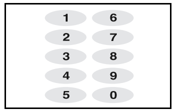
Memory Programming

One - Stage Cooking



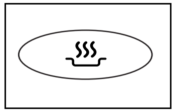
1. Upon pressing the **Program**(PROG) button, the oven will enter Program mode.
   The display will be cleared .



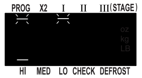


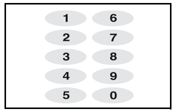
2. Using the **Number** buttons, enter the program number from 1 to 20.





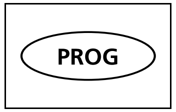
3. Then, press the **Power Level**( ) button to select power.
   By pressing the **Power Level**( ) button repeatedly, you can select the power level - HI, MED, or LO.



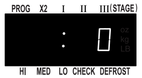


4. Use the **Number** buttons to enter the cooking time. You can set a time from one second to 30 minutes.
   To set a time over one minute, enter the seconds as well.
   - For example, to set 10 minutes, enter **1, 0, 0, 0**.





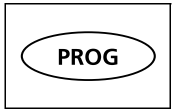
5. Press the **Program**(PROG) button to complete setting the memory.
   The display will show ":0".



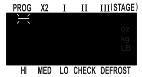
The maximim allowable cooking time is 30 min. If the time exceed 30 min, the display will show “E3”, then press **Stop/Cancel**( )button and repeat the programming.

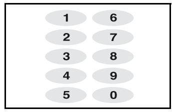


Multi - Stage Cooking

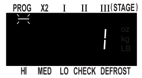


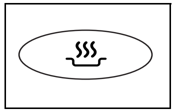
1. Upon pressing the **Program**(PROG) button, the oven will enter Program mode.
   The display will be cleared.





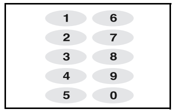
2. Using the **Number** buttons, enter the program number from 1 to 20.



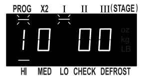


3. Then, press the **Power Level**( ) button to select power.
   By pressing the **Power Level**( ) button repeatedly, you can select the power level - HI, MED, or LO.

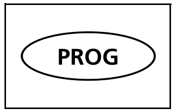




4. Use the **Number** buttons to enter the cooking time. You can set a time from one second to 30 minutes.
   To set a time over one minute, enter the seconds as well.
   - For example, to set 10 minutes, enter **1,0,0,0**.



5. Repeat steps 3 and 4 for II or III stage memory programming.



6. Press the **Program**(PROG) button to complete setting the memory.
   The display will show “:0”.

The maximim allowable cooking time is 30 min. The sum of programmed time must not exceed 30 min. If the time exceed 30 min, the display will show “E3”, then press **Stop/Cancel**( )button and repeat the programming.



Using Memory Programming

Press the **Number** buttons to select user-programmed memory functions (please refer to Memory Programming) from 1 to 20. The oven will start instantly without pressing the **Start**(+30s) button.

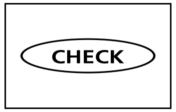
유진희D060427154022C1...MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111610

CM1069A_XEU-03310B_EN.fm Page 9 Monday, January 28, 2008 11:16 AM

Using the Check button

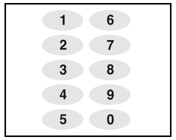
EN

Confirming the cooking time and Power Level in each Memory Program



1. Clear all operations by pressing the **Stop/Cancel**( ) button.
   Press the **Check** button to enter Check mode.

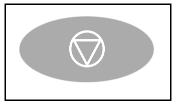




2. By using **Number** buttons, enter the Memory Program number from 1 to 20.
   - For example, suppose you press **5**(5), for Memory Program 5 which is **HI** power Level, **I Stage** cooking with a time of 6 minutes and 30 seconds, 6:30.
   - First, 5 will be displayed, but will change to show the Memory Program settings.

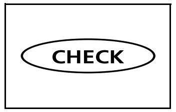


3. After one second, the display will clear automatically.
   If you want to check other Memory Programs, just enter the Memory Program numbers.

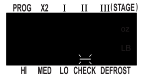


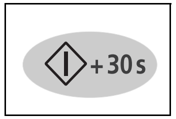
4. Press the **Stop/Cancel**( ) botton to exit the Check mode.

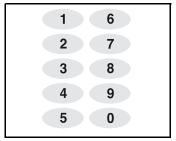
Reading each Memory Program's Cycle Counter



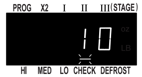
1. Clear all operations by pressing the **Stop/Cancel**( ) button.
   Press the **Check** button to enter Check mode.







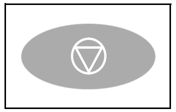
2. Press the **Start**(+30s) button, and then press any **Number** button, from 1 to 20, and the number of cycles for that particular Memory Program will be displayed. The cycle count is displayed in units of 10.
   - For example, if Memory Program 5 has been used 100 times, the display will show "10".



☛ As the display uses units of 10, the cycle counts are approximate. The cycle count displayed increases every ten cycles.

☛ For example, if the cycle count were 90-99, "9" would be displayed, The "9" would change to "10" on the 100th cycle. The cycle counter function has a limit of 99,990 cycles. Once that number is exceeded, the cycle counter will automatically clear and start again from "0".

3. After one second, the display will clear automatically. If you want to check the cycle count of other Memory Programs, just enter the Memory Program numbers.

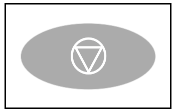


4. Press the **Stop/Cancel**( ) button to exit the Checking mode.

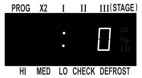
유진희D060427154022C1... MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111610

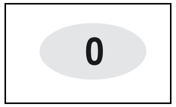
CM1069A_XEU-03310B_EN.fm Page 10 Monday, January 28, 2008 11:16 AM

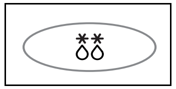
Resetting the Memory Program Cycle Counter



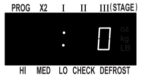
1. Clear all operations by pressing the **Stop/Cancel**( ) button.
   The display will show " : 0 ".



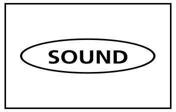




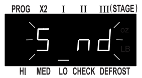
2. Hold down **Number 0**(0) and then press **Defrost**( ) button.
   The Microwave will emit a Beep sound confirming the reset operation.
   The display will show " : 0 ".

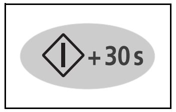


Setting the Sound

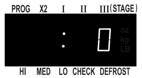


1. Press the **Sound** button to adjust sound volume. The basic sound volume is "LO" and when you press the **Sound** button repeatedly, the sound volume changes in the following order - MED, HI, OFF, LO one by one.



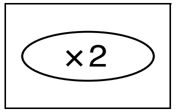


2. Press the **Start**(+30s) button to exit Sound mode.
   The display will show ":0".



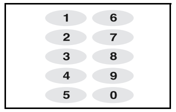
Indicator	Sound
HI	Loud
MED	Middle
LO	Low
Blank	Off

Using the Double Quantity button



1. Press the **Double Quantity**(×2) button.





2. By using the **Number** buttons, enter the Memory Program number from 1 to 20.
   - For example, suppose you press **5**(5) button, for Memory Program 5 which is HI Power Level, I Stage cooking with a time of 6 minutes and 30 seconds, 6:30.



3. The Memory Program then operates for double the user-programmed time, which in this case makes 13 minutes.



(6:30 x 2 = 13:00)

The maximum allowable cooking time is 30 min. If doubling the programmed time exceeds the maximum allowable cooking time, the display will show "E3", then press **Stop/Cancel**( ) button.



유진희D060427154022C1 ... MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111610

Cookware Guide

EN

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless deco-rated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		May cause arcing or fire.
• Dishes	✗	
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended

✓✗ : Use Caution

✗ : Unsafe

유진희D060427154022C1 MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111610

Cooking Guide

EN

Reheating Dish Entrees

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating

Food	Portion	Method	Power	Time (min)	Standing Time(min)
Plated Meal (chilled)	350 g	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Reheat covered.	MEDIUM	6½-7	3
Chicken Curry & Rice (chilled)	300 g	Plate a meal of 2 chilled components on a ceramic dish (e.g. rice and curry). Reheat covered.	MEDIUM	4½-5½	3
Pasta with sauce (chilled)	350 g	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) into a deep ceramic plate. Reheat covered. Stir during reheating.	HIGH	4-5	3
Filled pasta in sauce (chilled)	350 g	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Reheat covered. Stir occasionally during reheating.	MEDIUM	4½-5½	3
Lasagne (chilled)	400 g	Put the chilled lasagne (pre-cooked product) widthways in the centre of table. Reheat covered.	HIGH	4½-5½	3
Bechamel Potatoes (chilled)	400 g	Put bechamel potatoes (pre-cooked product) widthways in the centre of table. Reheat covered.	MEDIUM	5½-6½	3
Baked Potatoes (ready cooked and chilled)	500 g (2x250 g)	Pierce film and put potatoes on a flat ceramic plate.	HIGH	5-6	2-3

Reheating Soup and Stew

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Method	Power	Time (min)	Standing Time(min)
Soup (chilled)	250 g	Pour into a deep ceramic plate. Reheat covered. Stir during reheating.	HIGH	3-3½	2-3
Stew (chilled)	250 g 500 g	Pour into a deep ceramic plate or bowl. Reheat covered. Stir during reheating.	MEDIUM	4-4½ 5½-6	2-3
Bean Stew (canned)	350 g	Pour into a deep ceramic plate or bowl. Reheat covered. Stir during reheating.	MEDIUM	3½-4	2-3
Soup (frozen)	1000 g	Pour into a glass pyrex dish with lid. Reheat covered. Stir during reheating.	HIGH	20-22	2-3

유진희D060427154022C1(?)2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111610

Cooking Guide(continued)

Reheating Snacks

Use the power levels and times in this table as a guide lines for cooking.

Food	Portion	Method	Power	Time (min)	Standing Time(min)
Cheeseburger (chilled)	150 g (1pc)	Put burger on kitchen paper on a ceramic plate.	HIGH	1-1½	2-3
Cheeseburger (frozen)	150 g (1pc)	Put burger on kitchen paper on a ceramic plate.	LO	3-3½	2-3
Hot Dog (chilled)	125 g (1pc)	Put hot dog on kitchen paper on a ceramic plate.	MEDIUM	ca. 1½	2-3
Pizza; Slice (chilled)	100 g	Put the pizza slice on a kitchen paper on ceramic plate.	LO	1½-2	1-2
Meat & Vegetable Wrap (chilled)	200 g	Put the chilled wrap (filled pastry roll) on kitchen paper on a ceramic plate.	MEDIUM	2-2½	1-2
Quiche/ Pie (chilled)	150 g	Put quiche on kitchen paper on a ceramic plate.	MEDIUM	2-2½	2-3
Croissants	2 pcs (60g)	Put the croissants on kitchen paper on a ceramic plate. Serve croissants directly after warming.	MEDIUM	½-1	-

Cooking Breakfast

Use the power levels and times in this table as a guide lines for cooking.

Food	Portion	Method	Power	Time (min)	Standing Time(min)
Bacon (chilled)	2 slices à 20 g	Put bacon slices on kitchen paper on a flat ceramic plate.	HIGH	ca. 1½	1
Scrambled Eggs	2 eggs	Beat eggs, add salt and 2 tbsp. milk. Put in a deep ceramic plate. Stir several times during cooking.	LO	ca. 2½	1
Baked Beans (canned)	250 g	Put the beans in a deep ceramic plate. Reheat covered. Stir during reheating.	MEDIUM	2½-3½	1-2

Defrosting Bread and Cake

Use the power levels and times in this table as a guide lines for cooking. .

Food	Portion	Method	Power	Time (min)	Standing Time(min)
Baguettes	150 g (1pc)	Put the baguette widthways on kitchen paper in the oven.	DEFROST	ca. ½	3-5
Bread Rolls	4 pcs à 50 g	Put the rolls side by side on kitchen paper in the oven.	DEFROST	ca. 3	3-5
Fruit Cake	120 g (1pc)	Put the piece of cake on a ceramic plate.	DEFROST	3-3½	5-10
Cream Cake Roll	100 g (1pc)	Put the piece of cake on a ceramic plate. Place plate in the centre of table. Let stand until cream is totally defrosted.	DEFROST	ca. 1	10-20

Defrosting and Cooking Desserts

Use the power levels and times in this table as a guide lines for cooking.

Food	Portion	Method	Power	Time (min)	Standing Time(min)
Berries in sauce	250 g	Put frozen fruits in a glass pyrex bowl with lid. Reheat covered. Stir once during standing time.	MEDIUM	6-6½	2-3
Yeast Dumplings with jam filling	300 g (2pcs)	Put frozen yeast dumplings (pre-cooked) side by side in a glass pyrex bowl with lid. Moist the top of them with cold water. Cook covered.	MEDIUM	4½-5	2-3

유진희D060427154022C1...2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111610

EN

Cleaning Your Microwave Oven

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to pre-vent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces with a soapy cloth.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a jug of water and lemon juice on the ceramic plate and heat for ten minutes at maximum power.
4. Do not clean this product using water.

✉ **DO NOT** spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents.

✉ Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

✉ **Clean the** microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury .

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should repair this oven.

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

유진희D060427154022C10 MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111610

Technical Specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**CM1069A**
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	 1600 W, 7 A
Output power	230V : 1050 W (IEC-705) (4 power levels including defrost)
Operating frequency	2450 MHz
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Volume	26 liter
Weight Net Gross	 17.5 kg 19.0 kg

English

Correct Disposal of This Product
(Waste Electrical & Electronic Equipment)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Note

EN

유진희D060427154022C1\[illegible]2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111610

CM1069A_XEU-03310B_EN.fm Page 16 Monday, January 28, 2008 11:16 AM

SAMSUNG ELECTRONICS

If you have any problems with your machine please can you contact Samsung European distributor

Samsung professional microwave ovens European service centre

Tel No: +44 (0)121 746 3521 (ENGLISH SPEAKING)
Fax: +44 (0)121 744 0974
Email: europe@apuro.co.uk

유진희D060427154022C1 ... MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111610

Mikrowellenherd

(FÜR GASTRONOMIE)

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

CM1069A



Code-Nr.: DE68-03310B

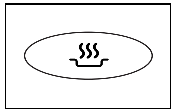
유진희D060427154022C1(PMWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128110817

CM1069A_XEU-03310B_DE.fm Page 2 Monday, January 28, 2008 11:08 AM

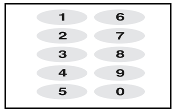
DE

Kurzreferenz

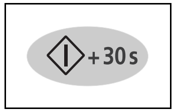
Erhitzen von Nahrungsmitteln



1. Stellen Sie die Nahrungsmittel in den Mikrowellenherd. Wählen Sie die Leistungsstufe aus, indem Sie die **Leistungsstufentaste** ( ) ein- oder mehrmals betätigen.

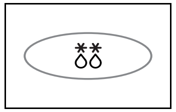


2. Wählen Sie die Garzeit aus, indem Sie über die **Zifferntasten** den gewünschten Wert eingeben. (Max.: 30 min)

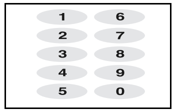


3. Drücken Sie die **Starttaste** (+30s).
   Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet. Nach Ablauf der Garzeit erklingt viermal ein Signalton.

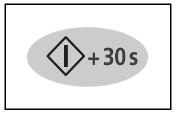
Auftauen von Nahrungsmitteln



1. Stellen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel in den Mikrowellenherd.
   Drücken Sie die **Auftautaste** ( ).

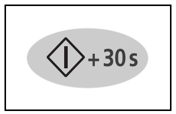


2. Geben Sie mit den **Zifferntasten** die gewünschte Auftaudauer (max. 30 min) ein.



3. Drücken Sie die **Starttaste** (+30s).
   Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden aufgetaut. Nach Ablauf der Garzeit erklingt viermal ein Signalton.
4.

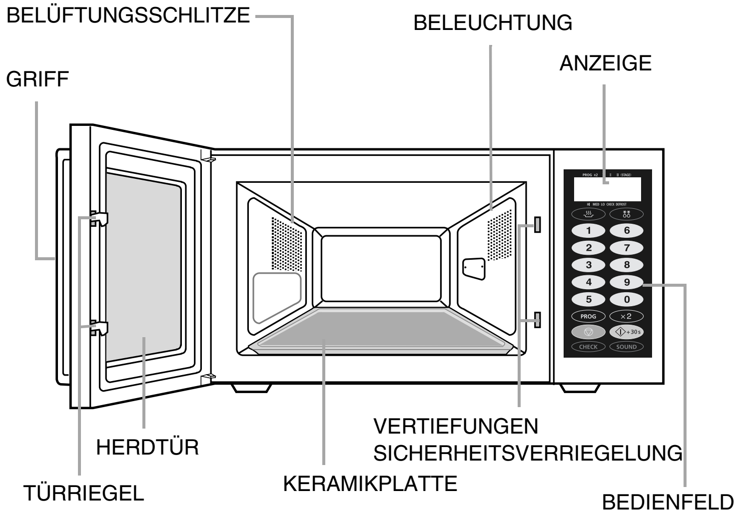
Regulieren der Garzeit



Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Mikrowellenherd.
Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit einmal die Taste **+30s**.

Herd und Anzeige

Herd



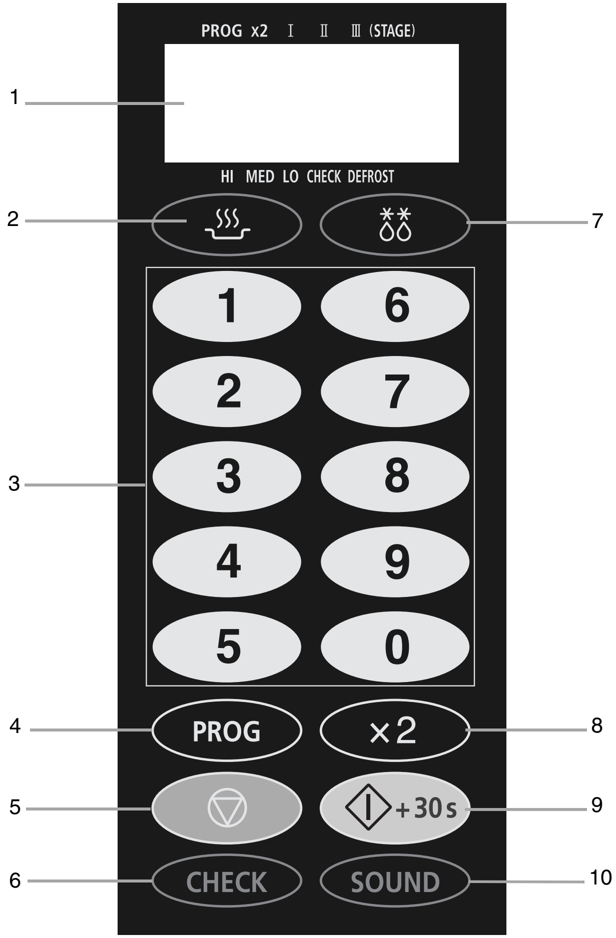
Anzeige



유진희D060427154022C1 ... MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128110817

CM1069A_XEU-03310B_DE.fm Page 3 Monday, January 28, 2008 11:08 AM

Bedienfeld



1. ANZEIGE
2. LEISTUNGSSTUFENTASTE
3. ZIFFERNTASTEN
4. PROGRAMMTASTE (PROG)
5. STOPP/ABBRECHEN
6. ÜBERPRÜFUNGSTASTE (CHECK)
7. AUFTAUEN (DEFROST)
8. VERDOPPLUNGSTASTE
9. STARTTASTE (START)
10. SIGNALTONTASTE (SOUND)

Bedienungsanleitung

Sie haben einen Mikrowellenherd von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zum Verwenden des neuen Mikrowellenherds:

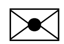
- ***Sicherheitshinweise***
- ***Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr***
- ***Nützliche Zubereitungshinweise***

Auf der Vorderseite der Bedienungsanleitung befinden sich Abbildungen des Mikrowellenherds und des Bedienfelds, mit deren Hilfe Sie leicht die richtigen Tasten finden können.

In den schrittweisen Anweisungen werden zwei verschiedene Symbole verwendet.



Wichtig



Hinweis

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, den Mikrowellenherd bei geöffneter Tür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Vertiefungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Herdtür befinden. Die Dichtungsflächen der Herdtür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Herdtür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Mikrowellenherds zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Mikrowellenherds darf dieser bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Herdtür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
(1) Tür (verbogen)
(2) Türscharniere (nicht beschädigt oder locker)
(3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Mikrowellenherds darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen ausgeführt werden.

유진희D060427154022C1... MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128110817

Sicherheitshinweise

DE

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT! LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

Stellen Sie vor dem Erhitzen von Nahrungsmitteln oder Flüssigkeiten im Mikrowellenherd sicher, dass die folgenden Sicherheitshinweise beachtet wurden.

WARNUNG:
Wenn die Herdtür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf der Mikrowellenherd bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

WARNUNG:
Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

WARNUNG:
Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

WARNUNG:
Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellenherd kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds **IMMER** eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch **IMMER** nach dem Erhitzen um.
Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden **ERSTE HILFE**-Anweisungen:

* Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.
* Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.
* Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.

WARNUNG:
Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellenherden geeignet ist;
  NICHT VERWENDEN: Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten.

Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch der Mikrowellenherd unter Umständen beschädigt wird.

- Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden. Verwenden Sie den Mikrowellenherd nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.
- Bei kleineren Nahrungsmengen nehmen auch die Koch- bzw. Aufwärmzeiten ab. Wenn Sie die normalen Zeiten anwenden, kann es zu Überhitzung und Verbrennung kommen.
- Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Herdtür geschlossen und schalten das Gerät aus bzw. unterbrechen die Stromversorgung.
- Füllen Sie das Behältnis **NIEMALS** bis zum Rand, und verwenden Sie ein Behältnis, das oben breiter ist als unten, damit Flüssigkeiten nicht überkochen. Auch Flaschen mit engen Flaschenhälsen können bei Überhitzung explodieren.
- Erhitzen Sie eine Babyflasche **NIEMALS**, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann.
- Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Wärmen in der Mikrowelle abgeschlossen ist.
  Luftdichte oder vakuumversiegelte Flaschen, Gläser und Behälter sowie Nüsse mit Schale, Tomaten usw. dürfen nicht erwärmt werden.
- Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände entfernt werden.
- Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus und verursacht Gefahren.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Bedecken Sie die hinteren Belüftungsschlitze **NICHT** mit Stoff oder Papier. Sie könnten Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Herd nach außen geleitet wird. Anderenfalls kann es zu einer Überhitzung des Mikrowellenherds kommen, sodass dieser sich dann automatisch abschaltet. Der Mikrowellenherd kann danach nicht mehr in Betrieb genommen werden, bis er ausreichend abgekühlt ist.
- Um versehentliche Verbrennungen zu verweiden, verwenden Sie **IMMER** Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Mikrowellenherd nehmen.
- Das Netzkabel darf nicht mit Wasser oder heißen Flächen in Berührung kommen. Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist.
- Stehen Sie beim Öffnen des Mikrowellenherds eine Armlänge entfernt.

Grund: Die entweichende heiße Luft oder der heiße Dampf kann zu Verbrühungen führen.

- Beim Betrieb des Mikrowellenofens sind möglicherweise klickende Geräusche zu hören (insbesondere beim Auftauen).

Grund: Diese Geräusche sind bei elektrischen Änderungen der Leistungsstufe nicht ungewöhnlich.

- **NIEMALS** den Mikrowellenherd bei leerem Garraum einschalten. In diesem Fall wird die Stromversorgung aus Sicherheitsgründen abgeschaltet. Nach einer Ruhezeit von mehr als 30 Minuten kann das Gerät wieder normal in Betrieb genommen werden. Am besten lassen Sie immer ein Glas Wasser im Mikrowellenherd stehen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie, falls Sie den Herd versehentlich einschalten.

WICHTIG

- Kleine Kinder dürfen NIEMALS den Mikrowellenherd einschalten oder mit diesem spielen. Darüber hinaus sollten Kleinkinder nie ohne Aufsicht Erwachsener in der Nähe des Geräts bleiben, wenn dieses in Betrieb ist. Legen Sie Spielzeug oder ähnliche Dinge von Interesse für Kinder niemals auf dem Mikrowellenherd oder in seiner Nähe ab.
- Dieses Gerät sollte nicht von Personen (auch Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

유진희D060427154022C1(2)2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128110817

CM1069A_XEU-03310B_DE.fm Page 5 Monday, January 28, 2008 11:08 AM

Verfahrensweise bei Problemen

Wenn eines der nachstehend aufgeführten Probleme auftritt, probieren Sie zunächst die angegebenen Lösungsvorschläge aus, um einen unnötigen Kundendiensteinsatz zu vermeiden.

◆ Weder die Anzeige noch der Mikrowellenherd selbst funktionieren.
- Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
- Falls die Steckdose über einen Sicherheitsschalter verfügt, vergewissern Sie sich, dass sich der Schalter in der Position „Ein“ befindet.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten Sie zehn Sekunden, und stecken Sie ihn dann erneut in die Steckdose.
- Setzen Sie den Unterbrechungsschalter zurück, oder ersetzen Sie durchgebrannte Sicherungen.
- Stecken Sie ein anderes Gerät in die Steckdose. Falls dieses auch nicht funktioniert, lassen Sie die Steckdose von einem Elektriker reparieren.
- Schließen Sie das Mikrowellengerät an eine andere Steckdose an.

◆ Die Anzeige funktioniert, aber der Mikrowellenherd schaltet sich nicht ein.
- Prüfen Sie, ob die Tür fest geschlossen ist.
- Überprüfen Sie, ob Verpackungsmaterial oder anderes Material an der Türdichtung klebt.
- Prüfen Sie, ob die Tür beschädigt ist.
- Drücken Sie zweimal auf Abbrechen, und geben Sie die Gareinstellungen erneut ein.

◆ Das Gerät schaltet sich vor dem Erreichen der eingestellten Zeit aus.
- Wenn es keinen Stromsausfall gegeben hat, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten zehn Sekunden und stecken den Stecker erneut in die Steckdose. Geben Sie die Gareinstellungen erneut ein.
- Setzen Sie den Unterbrechungsschalter zurück, oder ersetzen Sie durchgebrannte Sicherungen.

◆ Es kommt zu Funken- oder Lichtbogenbildung.
- Entfernen Sie sämtliches Geschirr oder Kochgeschirr aus Metall und vorhandene Metallklammern. Bei Verwendung von Frischhaltefolie benutzen Sie nur schmale Streifen und lassen zwischen Folie und Innenwand mindestens einen Abstand von 2,5 cm.

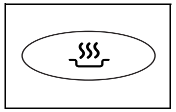
◆ Die Benutzung des Mikrowellenherds verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.
- Diese Störungen sind analog zu Störungen, die von anderen kleinen Geräten, z. B. Haartrocknern, verursacht werden. Stellen Sie das Gerät in solchen Fällen in größerer Entfernung von Fernseh- und Radiogeräten auf.

◆ Beim Öffnen der Tür wird der LÜFTER automatisch gestartet.
- Wenn Sie Lebensmittel in das Gerät stellen oder daraus entnehmen, werden die Lampe und der Lüfter beim Öffnen der Tür sofort automatisch gestartet. Dieser automatische Starten des Lüfters ist gewünscht. Ein Anruf beim Kundendienst erübrigt sich also. Der Lüfter wird beim Schließen der Tür wieder ausgeschaltet.

Einstellen von Garzeiten und Leistungsstufen

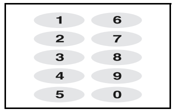
Ein-Schritt-Modus

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um die Nahrungsmittel zu überprüfen.



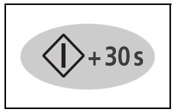
1. Drücken Sie zum Auswählen der Leistungsstufe die **Leistungsstufentaste** (♨).
   Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der **Leistungsstufentaste** (♨) eine der Leistungsstufen Hoch (HI), Mittel (MED) oder Gering (LO) aus.





2. Geben Sie mit den **Zifferntasten** die gewünschte Garzeit ein. Sie können Garzeiten zwischen 1 Sekunde und 30 Minuten einstellen.
   Bei Garzeiten von mehr als einer Minute Dauer müssen Sie auch Werte für die Sekunden eingeben.
   - Wenn Sie beispielsweise eine Garzeit von 10 Minuten eingeben möchten, müssen Sie **1, 0, 0, 0**. eingeben.





3. Drücken Sie die **Starttaste** (◇ +30s), um den Garvorgang zu starten.

✉ Die maximal zulässige Garzeit beträgt 30 Minuten. Bei Überschreiten von 30 Minuten wird „E3“ angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall die Taste **Stopp/Abbrechen** (⊘), und wiederholen Sie die Schritte.



Leistungsstufe	Prozentsatz	Leistung
HI	100 %	1050 W
MED	70 %	735 W
LO	50 %	525 W
AUFTAUEN	30 %	315 W

유진희D060427154022C1( )MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128110817

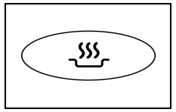
CM1069A_XEU-03310B_DE.fm Page 6 Monday, January 28, 2008 11:08 AM

DE

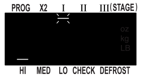
Einstellen von Garzeiten und Leistungsstufen (Fortsetzung)

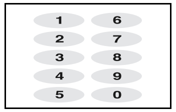
Mehrschritt-Modus

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um die Nahrungsmittel zu überprüfen.

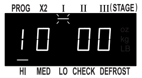


1. Drücken Sie zum Auswählen der Leistungsstufe die **Leistungsstufentaste** (♨).
   Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der **Leistungsstufentaste** (♨) eine der Leistungsstufen Hoch (HI), Mittel (MED) oder Gering (LO) aus.

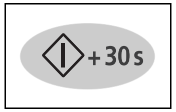




2. Geben Sie mit den **Zifferntasten** die gewünschte Garzeit ein. Sie können Garzeiten zwischen 1 Sekunde und 30 Minuten einstellen.
   Bei Garzeiten von mehr als einer Minute Dauer müssen Sie auch Werte für die Sekunden eingeben.
   - Wenn Sie beispielsweise eine Garzeit von 10 Minuten eingeben möchten, müssen Sie **1, 0, 0, 0**. eingeben.



3. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 für den 2- oder 3-Schritt-Modus.

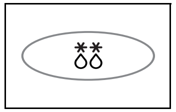


4. Drücken Sie die **Starttaste** (◇ +30s), um den Garvorgang zu starten.

✉ Die maximal zulässige Garzeit beträgt 30 Minuten. Bei Überschreiten von 30 Minuten wird „E3“ angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall die Taste **Stopp/Abbrechen** (⊘), und wiederholen Sie die Schritte.

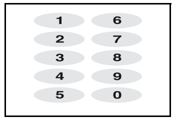


Verwenden der Auftautaste

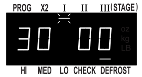


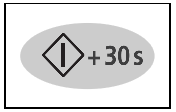
1. Drücken Sie die **Auftautaste** (❄).





2. Geben Sie mit den **Zifferntasten** die gewünschte Auftaudauer (max. 30 min) ein. Sie können Garzeiten zwischen 1 Sekunde und 30 Minuten einstellen.





3. Drücken Sie die **Starttaste** (◇ +30s).

✉ Die maximal zulässige Garzeit beträgt 30 Minuten. Bei Überschreiten von 30 Minuten wird „E3“ angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall die Taste **Stopp/Abbrechen** (⊘), und wiederholen Sie die Programmierung.

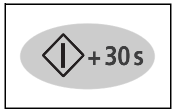


유진희D060427154022C1(2)MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128110817

CM1069A_XEU-03310B_DE.fm Page 7 Monday, January 28, 2008 11:08 AM

Verwenden der Starttaste (⟐ +30s)

Mit dieser Taste können Sie Nahrungsmittel in 30-Sekunden-Schritten bequem auf hoher Leistungsstufe erwärmen.



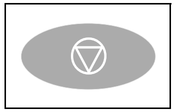
1. Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden einmal die **Starttaste** (⟐ +30s).
   - Um beispielsweise eine Garzeit von 1 Minute einzustellen, drücken Sie die Taste zweimal. Die Garzeit wird angezeigt, und der Herd beginnt automatisch mit dem Garvorgang.

✉ Wenn Sie die Garzeit bei laufendem Garbetrieb in 30-Sekunden-Schritten verlängern möchten, drücken Sie die **Starttaste** (⟐ /+30s) einmal zur Verlängerung um jeweils 30 Sek.

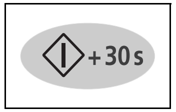
Verwenden der Taste Stopp/Abbrechen (⊜)

DE

Mit der Taste Stopp/Abbrechen (⊜) können Sie Eingaben löschen. Darüber hinaus können Sie mit dieser Taste den Garvorgang zum Überprüfen der Nahrungsmittel unterbrechen.



zum Unterbrechen des Garvorgangs drücken Sie die Taste **Stopp/Abbrechen** (⊜) einmal.



Zum Fortsetzen des Garvorgangs drücken Sie die **Starttaste** (⟐ +30s).

✉ Zum Korrigieren von fehlerhaften Eingaben drücken Sie die Taste **Stopp/Abbrechen** (⊜) einmal und geben die gewünschten Einstellungen erneut ein.

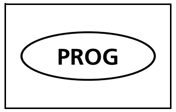
유진희D060427154022C1022MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128110817

CM1069A_XEU-03310B_DE.fm Page 8 Monday, January 28, 2008 11:08 AM

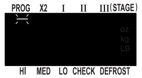
Programmierfunktionen

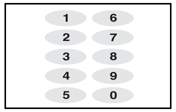
DE

Ein-Schritt-Modus



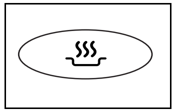
1. Durch Drücken der **Programmtaste** (PROG) wird der Herd in den Programmmodus versetzt.
   Die Anzeige wird gelöscht.





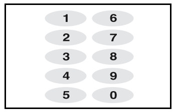
2. Geben Sie mit den **Zifferntasten** eine Programmnummer zwischen 1 und 20 ein.



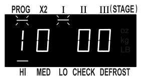


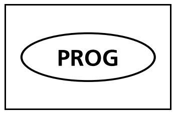
3. Drücken Sie anschließend zum Auswählen der Leistungsstufe die **Leistungsstufentaste** ( ). Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der **Leistungsstufentaste** ( ) eine der Leistungsstufen Hoch (HI), Mittel (MED) oder Gering (LO) aus.



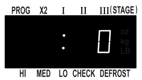


4. Geben Sie mit den **Zifferntasten** die gewünschte Garzeit ein. Sie können Garzeiten zwischen 1 Sekunde und 30 Minuten einstellen.
   Bei Garzeiten von mehr als einer Minute Dauer müssen Sie auch Werte für die Sekunden eingeben.
   - Wenn Sie beispielsweise eine Garzeit von 10 Minuten eingeben möchten, müssen Sie **1, 0, 0, 0**. eingeben.





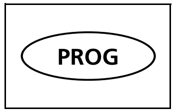
5. Drücken Sie die **Programmtaste** (PROG), um die Einstellungen zu speichern.
   Auf der Anzeige wird „:0“ angezeigt.



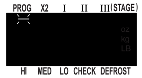
Die maximal zulässige Garzeit beträgt 30 Minuten. Bei Überschreiten von 30 Minuten wird „E3“ angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall die Taste **Stopp/Abbrechen** ( ), und wiederholen Sie die Programmierung.

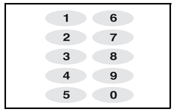


Mehrschritt-Modus

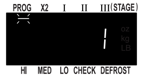


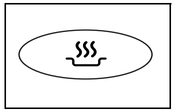
1. Durch Drücken der **Programmtaste** (PROG) wird der Herd in den Programmmodus versetzt.
   Die Anzeige wird gelöscht.





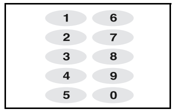
2. Geben Sie mit den **Zifferntasten** eine Programmnummer zwischen 1 und 20 ein.





3. Drücken Sie anschließend zum Auswählen der Leistungsstufe die **Leistungsstufentaste** ( ). Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der **Leistungsstufentaste** ( ) eine der Leistungsstufen Hoch (HI), Mittel (MED) oder Gering (LO) aus.

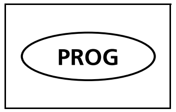




4. Geben Sie mit den **Zifferntasten** die gewünschte Garzeit ein. Sie können Garzeiten zwischen 1 Sekunde und 30 Minuten einstellen.
   Bei Garzeiten von mehr als einer Minute Dauer müssen Sie auch Werte für die Sekunden eingeben.
   - Wenn Sie beispielsweise eine Garzeit von 10 Minuten eingeben möchten, müssen Sie **1, 0, 0, 0**. eingeben.



5. Wiederholen Sie die Schritte 3 und 4 für die 2- oder 3-Schritt-Programmierung.



6. Drücken Sie die **Programmtaste** (PROG), um die Einstellungen zu speichern.
   Auf der Anzeige wird „:0“ angezeigt.

Die maximal zulässige Garzeit beträgt 30 Minuten. Die Gesamtprogrammdauer darf 30 Minuten nicht überschreiten. Bei Überschreiten von 30 Minuten wird „E3“ angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall die Taste **Stopp/Abbrechen** ( ), und wiederholen Sie die Programmierung.



Verwenden der Programmierfunktionen

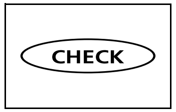
Zum Auswählen von benutzerdefinierten Programmen (weitere Einzelheiten finden Sie im Abschnitt „Progammierfunktionen“) drücken Sie eine **Zifferntaste** zwischen 1 und 20. Der Herd beginnt sofort mit dem Garbetrieb, ohne dass die **Starttaste** (+30s) gedrückt werden muss.

유진희D060427154022C1... 2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128110817

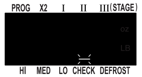
CM1069A_XEU-03310B_DE.fm Page 9 Monday, January 28, 2008 11:08 AM

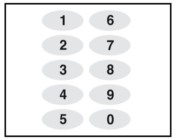
Verwenden der Überprüfungstaste

Bestätigen von Garzeiten und Leistungsstufen im jeweiligen Programm

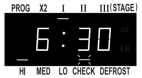


1. Stoppen Sie alle Vorgänge, indem Sie die Taste **Stopp/Abbrechen** (⊽) drücken.
Drücken Sie die **Überprüfungstaste**, um in den Überprüfungsmodus zu wechseln.

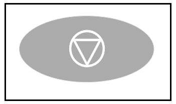




2. Geben Sie mit den **Zifferntasten** eine Programmnummer zwischen 1 und 20 ein.
- Angenommen, Sie haben die Taste **5** (5) zum Aufrufen von Programm 5 gedrückt, in dem die Leistungsstufe **HI**, Ein-Schritt-Modus (**I (STAGE)** und eine Garzeit von 6 Min. und 30 Sekunden (6:30) eingestellt sind.
- Zuerst wird **5** angezeigt, und anschließend erfolgt ein Wechsel zu den Programmeinstellungen.

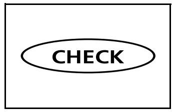


3. Nach 1 Sekunde wird die Anzeige automatisch gelöscht. Wenn Sie die Einstellungen weiterer Programme überprüfen möchten, geben Sie einfach die Programmnummer ein.

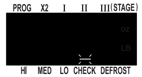


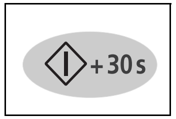
4. Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbrechen** (⊽), um den Überprüfungsmodus zu verlassen.

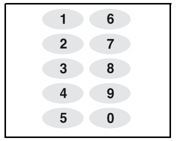
Anzeigen des Programmausführungszählers



1. Stoppen Sie alle Vorgänge, indem Sie die Taste **Stopp/Abbrechen** (⊽) drücken.
Drücken Sie die **Überprüfungstaste**, um in den Überprüfungsmodus zu wechseln.







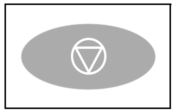
2. Drücken Sie die **Starttaste** (+30s) und anschließend eine beliebige **Zifferntaste** 1 und 20 ein. Die Anzahl der Ausführungen des ausgewählten Programms wird angezeigt. Der Ausführungszähler wird in Zehnereinheiten angezeigt.
- Wenn beispielsweise Programm 5 hundertmal ausgeführt worden ist, wird auf der Anzeige „10“ angezeigt.



☛ Da die Anzeige in Zehnereinheiten erfolgt, sind die angezeigten Werte nur ungefähre Angaben. Die angezeigte Anzahl erhöht sich nach 10 Programmausführungen.

☛ Wenn beispielsweise die Anzahl der Ausführungen 90-99 beträgt, wird „9“ angezeigt. Bei der hundertsten Ausführung wechselt die Anzeige von „9“ auf „10“. Die Ausführungszählerfunktion kann maximal 99990 Programmausführungen erfassen. Bei Überschreiten dieser Anzahl wird der Zähler automatisch gelöscht und beginnt mit der Zählung wieder bei „0“.

3. Nach 1 Sekunde wird die Anzeige automatisch gelöscht. Wenn Sie die Anzahl der Ausführungen weiterer Programme überprüfen möchten, geben Sie einfach die Programmnummer ein.



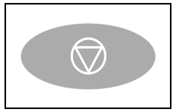
4. Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbrechen** (⊽), um den Überprüfungsmodus zu verlassen.

유진희D060427154022C1(2)2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128110817

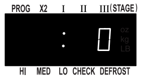
CM1069A_XEU-03310B_DE.fm Page 10 Monday, January 28, 2008 11:08 AM

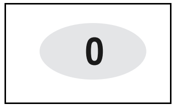
DE

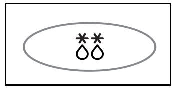
Zurücksetzen des Programmausführungszählers



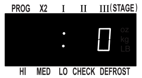
1. Stoppen Sie alle Vorgänge, indem Sie die Taste **Stopp/Abbrechen** (⊽) drücken.
   Auf der Anzeige wird angezeigt: „ : 0 “.



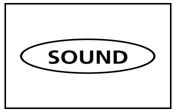




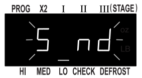
2. Halten Sie die **Ziffer 0** (0) gedrückt, und drücken Sie dann die **Auftautaste** (⁂).
   Das Zurücksetzen wird mit einem Signalton bestätigt.
   Auf der Anzeige wird angezeigt: „ : 0 “.

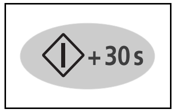


Einstellen des Signaltons

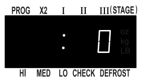


1. Drücken Sie die **Signaltontaste**, um die Lautstärke des Signaltons einzustellen. Die Standardeinstellung für die Lautstärke des Signaltons ist „Gering“ („LO“). Wenn Sie die **Signaltontaste** wiederholt drücken, wechselt die Lautstärkeneinstellungen in der folgenden Reihenfolge: Mittel (MED),Hoch (HI), Aus (OFF), Gering (LO).



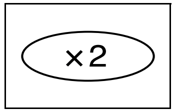


2. Drücken Sie die **Starttaste** (◇ +30s), um den Signaltonmodus zu verlassen.
   Auf der Anzeige wird „:0“ angezeigt.



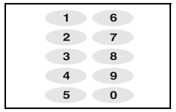
Anzeige	Signalton
HI	Laut
MED	Mittel
LO	Gering
Leere Anzeige	Aus

Verwenden der Verdopplungstaste

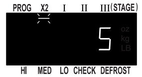


1. Drücken Sie die **Verdopplungstaste** (×2).





2. Geben Sie mit den **Zifferntasten** eine Programmnummer zwischen 1 und 20 ein.
   - Angenommen, Sie haben die Taste **5** (5) zum Aufrufen von Programm 5 gedrückt, in dem die Leistungsstufe „HI“, Ein-Schritt-Modus und eine Garzeit von 6 Min. und 30 Sekunden (6:30) eingestellt sind.



3. Im Programm wird dann die eingestellte Garzeit verdoppelt (in diesem Beispiel auf 13 Minuten).



(6:30 x 2 = 13:00)

Die maximal zulässige Garzeit beträgt 30 Minuten. Überschreitet die verdoppelte Garzeit die maximal zulässige Garzeit, wird „E3“ angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall die Taste **Stopp/Abbrechen** (⊽).



유진희D060427154022C1... MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128110817

Informationen zum Geschirr

Die Zubereitung von Speisen im Mikrowellenherd ist nur dann möglich, wenn die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne von dem verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.

Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Geschirr, das als mikrowellengeeignet bezeichnet wird, kann problemlos verwendet werden.

In der folgenden Tabelle werden verschiedene Arten von Geschirr sowie Erläuterungen zur Verwendung des Geschirrs in einem Mikrowellenherd aufgeführt.

Geschirr	Mikrowellen geeignet	Anmerkungen
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff Pappgeschirr	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbehälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Zeitungen	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
• Gefrierbeutelverschlüsse	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ : Empfehlenswert
✓✗ : Mit Vorsicht
✗ : Nicht sicher

유진희D060427154022C1...2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128110817

Zubereitungshinweise

DE

Aufwärmen von Hauptgerichten

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portion sgröße	Verfahren	Leistung	Garzeit (min)	Ruhezeit (min)
Tellergericht (gekühlt)	350 g	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Porzellanteller geben. Abgedeckt aufwärmen.	MITTEL	6½-7	3
Hühnchencurry & Reis (gekühlt)	300 g	Das aus 2 gekühlten Komponenten bestehende Gericht (z. B. Reis und Curry) auf einen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen.	MITTEL	4½-5½	3
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	Die Nudeln (z. B. Spagetti oder Eiernudeln) in einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen. Rühren Sie das Gericht während des Aufwärmens.	HOCH	4-5	3
Gefüllte Nudeln in Sauce (gekühlt)	350 g	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Porzellanteller geben. Abgedeckt aufwärmen. Rühren Sie das Gericht gelegentlich während des Aufwärmens.	MITTEL	4½-5½	3
Lasagne (gekühlt)	400 g	Die gekühlte Lasagne (vorgekochtes Produkt) der Breite nach in die Mitte des Tellers legen. Abgedeckt aufwärmen.	HOCH	4½-5½	3
Béchamel-Kartoffeln (gekühlt)	400 g	Die gekühlten Béchamel-Kartoffeln (vorgekochtes Produkt) der Breite nach in die Mitte des Tellers legen. Abgedeckt aufwärmen.	MITTEL	5½-6½	3
Gebackene Kartoffeln (fertig zubereitet und gekühlt)	500 g (2x250 g)	Falls vorhanden, die Folie durchstechen und Kartoffeln auf einen flachen Porzellanteller geben.	HOCH	5-6	2-3

Aufwärmen von Suppen und Eintöpfen

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portion sgröße	Verfahren	Leistung	Garzeit (min)	Ruhezeit (min)
Suppe (gekühlt)	250 g	Geben Sie die Suppe in einen tiefen Porzellanteller. Abgedeckt aufwärmen. Rühren Sie das Gericht während des Aufwärmens.	HOCH	3-3½	2-3
Eintöpfe (gekühlt)	250 g 500 g	Geben Sie die Suppe in einen tiefen Porzellanteller oder in eine Schüssel. Abgedeckt aufwärmen. Rühren Sie das Gericht während des Aufwärmens.	MITTEL	4-4½ 5½-6	2-3
Bohneneintopf (aus der Dose)	350 g	Geben Sie die Suppe in einen tiefen Porzellanteller oder in eine Schüssel. Abgedeckt aufwärmen. Rühren Sie das Gericht während des Aufwärmens.	MITTEL	3½-4	2-3
Suppe (tiefgefroren)	1000 g	Geben Sie die Suppe in eine feuerfeste Glasform mit Deckel. Abgedeckt aufwärmen. Rühren Sie das Gericht während des Aufwärmens.	HOCH	20-22	2-3

유진희D060427154022C1···2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128110817

Zubereitungshinweise (Fortsetzung)

DE

Aufwärmen von Snacks

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Garen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Verfahren	Leistung	Garzeit (min)	Ruhezeit (min)
Cheeseburger (gekühlt)	150 g (1 Stück)	Den Cheeseburger auf einem Küchenpapier auf die Keramikplatte legen.	HOCH	1-1½	2-3
Cheeseburger (tiefgefroren)	150 g (1 Stück)	Den Cheeseburger auf einem Küchenpapier auf die Keramikplatte legen.	LO	3-3½	2-3
Hotdog (gekühlt)	125 g (1 Stück)	Den Hotdog auf einem Küchenpapier auf die Keramikplatte legen.	MITTEL	ca. 1½	2-3
Pizza, Stück (gekühlt)	100 g	Das Pizzastück auf einem Küchenpapier auf die Keramikplatte legen.	LO	1½-2	1-2
Wraps mit Fleisch und Gemüse (gekühlt)	200 g	Den gekühlten Wrap (gefüllte Teigrolle) auf einem Küchenpapier auf die Keramikplatte legen.	MITTEL	2-2½	1-2
Quiche/Pie (gekühlt)	150 g	Den Quiche auf einem Küchenpapier auf die Keramikplatte legen.	MITTEL	2-2½	2-3
Croissants	(2 Stück) (60g)	Die Croissants auf einem Küchenpapier auf die Keramikplatte legen. Die Croissants warm servieren.	MITTEL	½-1	-

Frühstück

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Garen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Verfahren	Leistung	Garzeit (min)	Ruhezeit (min)
Schinken (gekühlt)	2 Scheiben à 20 g	Die Schinkenscheiben auf Küchenpapier auf eine flache Keramikplatte geben.	HOCH	ca. 1½	1
Rühreier	2 Eier	Schlagen Sie die Eier und fügen Sie Salz und 2 Esslöffel Milch hinzu. Geben sie alles in einen tiefen Porzellanteller. Während des Garvorgangs mehrmals umrühren.	LO	ca. 2½	1
Bebackene Bohnen in Tomatensauce (aus der Dose)	250 g	Die Bohnen in einen tiefen Porzellanteller geben. Abgedeckt aufwärmen. Rühren Sie das Gericht während des Aufwärmens.	MITTEL	2½-3½	1-2

Auftauen von Brot und Kuchen

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Garen. .

Lebensmittel	Portionsgröße	Verfahren	Leistung	Garzeit (min)	Ruhezeit (min)
Baguettes	150 g (1 Stück)	Das Baguette der Breite nach auf einem Küchenpapier in den Mikrowellenherd legen.	AUFTAUEN	ca. ½	3-5
Brötchen	4 Stück à 50 g	Die Brötchen der Breite nach auf einem Küchenpapier in den Mikrowellenherd legen.	AUFTAUEN	ca. 3	3-5
Obstkuchen	120 g (1 Stück)	Das Kuchenstück auf einen Porzellanteller legen.	AUFTAUEN	3-3½	5-10
Sahnerolle	100 g (1 Stück)	Das Kuchenstück auf einen Porzellanteller legen. Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers. Lassen Sie die Sahne vollständig auftauen.	AUFTAUEN	ca. 1	10-20

Auftauen und Zubereiten von Desserts

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Garen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Verfahren	Leistung	Garzeit (min)	Ruhezeit (min)
Beeren mit Sauce	250 g	Gefrorene Beeren in eine feuerfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt aufwärmen. Während der Ruhezeit einmal umrühren.	MITTEL	6-6½	2-3
Germknödel mit Marmeladenfüllung	300 g (2 Stück)	Die gefrorenen Germknödel (vorgekocht) nebeneinander in eine feuerfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Feuchten Sie die Germknödel an der Oberfläche mit kaltem Wasser an. Abgedeckt erhitzen.	MITTEL	4½-5	2-3

유진희D060427154022C1...2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128110817

DE

Mikrowellenherd reinigen

Folgende Teile des Mikrowellenherds sollten regelmäßig gereinigt werden, um die Ansammlung von Fettspritzern und anderen Nahrungsmittelresten zu vermeiden:

- ***Innen- und Außenflächen***
- ***Herdtür und Türdichtungen***

☛ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Tür ordnungsgemäß schließt.

☛ Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus und verursacht Gefahren.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser.
   Wischen Sie sie anschließend feucht ab, und lassen Sie sie trocknen.
2. Entfernen Sie Spritzer oder Flecken an den Innenflächen mit einem Tuch und Seifenwasser.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Nahrungsmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft auf die Keramikplatte, und erhitzen Sie das Gerät zehn Minuten bei maximaler Leistung.
4. Reinigen Sie dieses Gerät niemals mit Wasser.

✉ Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie NIEMALS Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel.

✉ Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit Folgendes vermieden wird:

- Ansammeln von Nahrungsmittelresten oder Schmutzpartikeln
- Herdtür kann nicht mehr richtig geschlossen werden.

✉ **Säubern Sie** den Garraum des Mikrowellenherds unmittelbar nach jeder Verwendung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie den Mikrowellenherd jedoch zuerst abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Mikrowellenherd lagern und reparieren

Bei der Lagerung oder Reparatur des Mikrowellenherds sollten einige Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden.

Der Mikrowellenherd darf nicht verwendet werden, wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind:

- ***Beschädigte Scharniere***
- ***Verschlissene Dichtungen***
- ***Verbogenes oder verbeultes Gehäuse***

Reparaturen sollten nur von entsprechend geschultem Fachpersonal ausgeführt werden.

☛ Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Mikrowellenherds. Wenn der Mikrowellenherd Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum.

✉ Wenn Sie den Mikrowellenherd zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie ihn an einem trockenen, staubfreien Ort.

Grund: Staub und Feuchtigkeit wirken sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus.

유진희D060427154022C1[illegible]2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128110817

Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu optimieren. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Modell	**CM1069A**
Eingangsspannung und Frequenz	230 V/50 Hz
Leistungsaufnahme Mikrowellenherd	 1600 W, 7 A
Ausgangsleistung	230 V : 1050 W (IEC-705) (4 Leistungsstufen einschließlich Auftauen)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Kühlungsverfahren	Kühlungsventilatormotor
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Fassungsvermögen	26 Liter
Gewicht Netto Brutto	 17,5 kg 19,0 kg

Deutsch

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)

(In den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt bzw. auf der dazugehörigen Literatur gibt an, dass es nach seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie dieses Gerät bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Recyceln Sie das Gerät, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer sollten den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder die zuständigen Behörden kontaktieren, um in Erfahrung zu bringen, wie sie das Gerät auf umweltfreundliche Weise recyceln können.

Gewerbliche Nutzer sollten sich an Ihren Lieferanten wenden und die Bedingungen des Verkaufsvertrags konsultieren. Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Hinweis

DE

유진희D060427154022C1[illegible]MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128110817

CM1069A_XEU-03310B_DE.fm Page 16 Monday, January 28, 2008 11:08 AM

SAMSUNG
ELECTRONICS

If you have any problems with your machine
please can you contact Samsung European distributor

Samsung professional microwave ovens
European service centre

Tel No: +44 (0)121 746 3521 (ENGLISH SPEAKING)
Fax: +44 (0)121 744 0974
Email: europe@apuro.co.uk

유진희D060427154022C1 MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128110817

CM1069A_XEU-03310B_ES.fm Page 1 Monday, January 28, 2008 11:18 AM

SAMSUNG

Horno microondas

(COMERCIAL)

Instrucciones para el usuario y guía de cocción

CM1069A



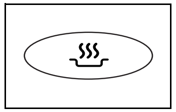
N.º de código: DE68-03310B

유진희D060427154022C1 PMWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111850

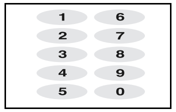
CM1069A_XEU-03310B_ES.fm Page 2 Monday, January 28, 2008 11:18 AM

Guía de búsqueda rápida

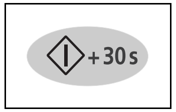
Si desea cocinar



1. Coloque la comida en el horno.
Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón de **Nivel de potencia** ( ) una o más veces.

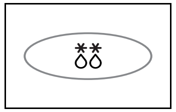


2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando el botón **numérico** a su gusto (Máx. 30 min.)

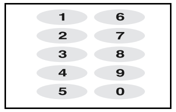


3. Pulse el botón de **inicio** (+30s)
<u>Resultado:</u> La cocción dará comienzo. El horno emite cuatro pitidos cuando la cocción ha terminado.

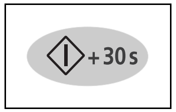
Si desea descongelar



1. Coloque la comida congelada en el horno.
Pulse el botón **Descongelar** ( ).



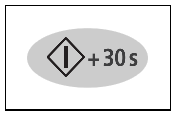
2. Pulse los botones **numéricos** para establecer el tiempo de descongelación (Máx.: 30 min.).



3. Pulse el botón de **inicio** (+30s)
<u>Resultado:</u> La descongelación dará comienzo. El horno emite cuatro pitidos cuando la cocción ha terminado.

4.

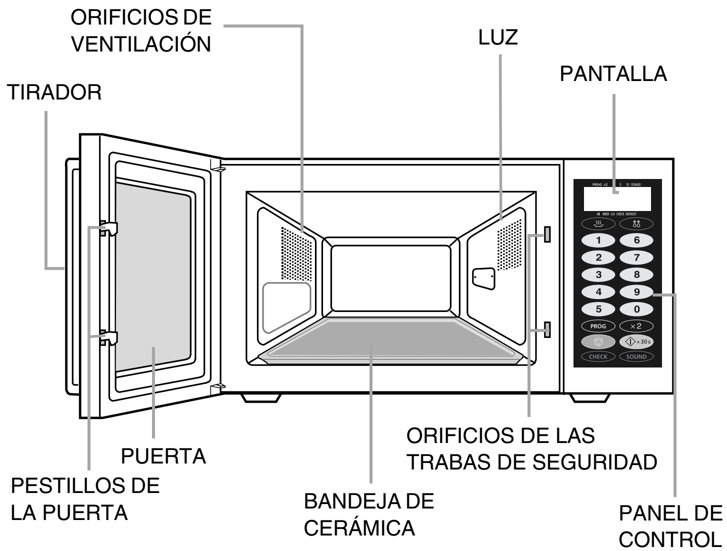
Si desea ajustar el tiempo de cocción



Deje la comida en el horno.
Pulse **+ 30s** una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.

Horno y pantalla

Horno



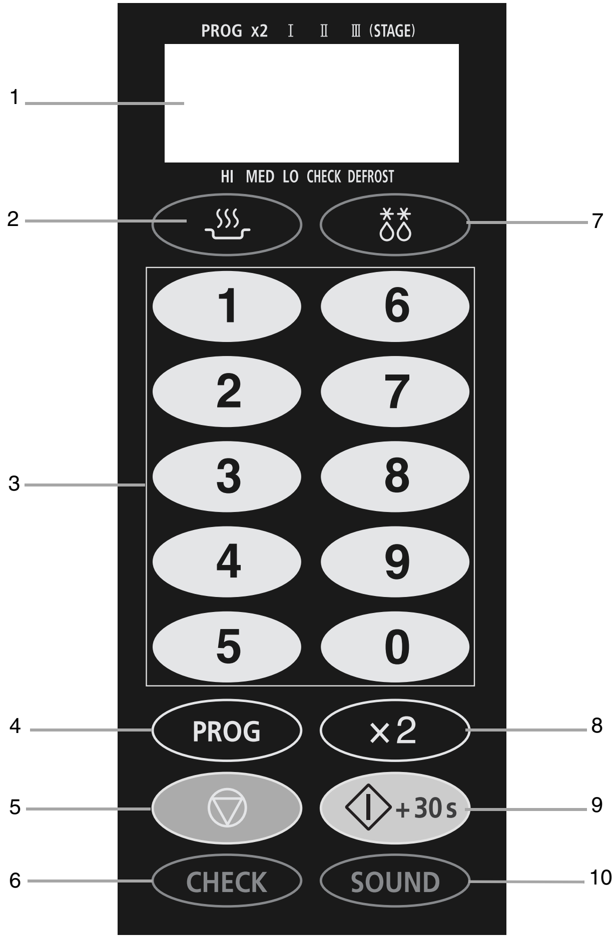
Pantalla



유진희D060427154022C1 MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111850

CM1069A_XEU-03310B_ES.fm Page 3 Monday, January 28, 2008 11:18 AM

Panel de control



1. PANTALLA
2. BOTÓN NIVEL DE POTENCIA
3. BOTONES NUMÉRICOS
4. BOTÓN PROGRAMA
5. BOTÓN DETENER/CANCELAR
6. BOTÓN CHECK (COMPROBAR)
7. BOTÓN DESCONGELAR
8. DOBLE CANTIDAD
9. BOTÓN INICIO
10. BOTÓN SOUND (SONIDO)

Uso de este manual de instrucciones

ES

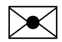
Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de usuario contiene información importante acerca de la cocción en este horno microondas:

- ***Precauciones de seguridad***
- ***Accesorios adecuados y utensilios de cocina***
- ***Consejos de cocina útiles***

En la parte frontal del manual encontrará ilustraciones del horno y, lo que es más importante, del panel de control, para que pueda buscar los botones más fácilmente.

Los procedimientos paso a paso usan dos símbolos diferentes.


Importante


Nota

PRECAUCIONES PARA EVITAR UN POSIBLE EXCESO DE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE LAS MICROONDAS

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está dañado, no lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:
(1) La puerta (curvada)
(2) Las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
(3) Los cierres y las superficies de cierre

(d) Sólo el personal cualificado del servicio técnico de microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

유진희D060427154022C1 2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111850

Precauciones de seguridad

ES

LEA ATENTAMENTE LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y CONSÉRVELAS PARA POSTERIORES CONSULTAS.

Antes de cocer sólidos o líquidos en su horno microondas, compruebe que se hayan tomado las siguientes precauciones de seguridad.

ADVERTENCIA:
Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado la persona competente.

ADVERTENCIA:
Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

ADVERTENCIA:
Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

ADVERTENCIA:
Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje **SIEMPRE** que pase un tiempo de al menos 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y **SIEMPRE** remueva después de calentar.
En caso de quemaduras, siga estas instrucciones de **PRIMEROS AUXILIOS**:

* Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
* Cúbrala con una gasa seca y limpia.
* No aplique cremas, aceites ni lociones.

ADVERTENCIA:

El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.

- Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas;
  NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico.

Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.

- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.
  No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.
- Las cantidades pequeñas de alimentos requieren un tiempo de cocción o calentamiento más corto.
  Si se sobrepasa el tiempo permitido se pueden sobrecalentar o quemar.
- Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
- No rellene **NUNCA** el recipiente hasta el borde y elija uno que sea más ancho en la parte superior que en la inferior, para evitar que el líquido rebose al hervir. Las botellas con cuellos estrechos también pueden explotar si se sobrecalientan.
- **NO CALIENTE NUNCA** un biberón con la tetina puesta, puesto que puede explotar si se calienta demasiado.
- No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento. No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, nueces con cáscara, tomates, etc.
- Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.
- No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.
- **NO** cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por esas ranuras. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Se quedará sin funcionar hasta que se haya enfriado lo suficiente.
- **UTILICE SIEMPRE** manoplas para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.
- No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado de superficies calientes. No haga funcionar el aparato si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados.
- Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato.

Motivo: El aire caliente y el vapor liberados pueden provocar quemaduras.

- Puede que oiga un chasquido durante el funcionamiento (especialmente si el horno está descongelando).

Motivo: Este sonido es normal cuando la salida de potencia eléctrica está cambiando.

- **NO** ponga en marcha el microondas si está vacío. La corriente se desactivará automáticamente por motivos de seguridad. Puede usarlo normalmente después de dejarlo reposar durante al menos 30 minutos. Se recomienda dejar siempre un vaso con agua en el interior. El agua absorberá las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.

IMPORTANTE

- NUNCA se debe permitir a los niños que jueguen con el microondas ni que lo usen. Tampoco se debe dejar de vigilar a los niños si están cerca del microondas en uso. Los objetos que interesen a los niños no se deben almacenar ni ocultar encima o dentro del microondas.
- Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato.
- No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

유진희D060427154022C1 MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111850

Instalación del horno microondas

Este horno microondas se puede colocar casi en cualquier sitio (en una superficie de trabajo, en una estantería de la cocina, en una mesa o en un carrito).

☛ Por motivos de seguridad personal, este aparato debe estar:
- Debidamente conectado a tierra (enchufe de 3 clavijas)
- Conectado a una toma CA de tierra estándar, 230 voltios y 50 Hz

1. Instale el horno sobre una superficie plana, nivelada y estable. Para que el horno tenga una ventilación adecuada, deje por lo menos un espacio de 10 cm (4 pulg.) detrás y a cada lado del horno, y de 20 cm (8 pulg) encima.
2. No bloquee nunca los conductos de ventilación de aire, ya que el horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Se quedará sin funcionar hasta que se haya enfriado lo suficiente.
3. Retire todo el material de embalaje del interior del horno.
4. Enchufe el cable en una toma de tierra de 3 clavijas. Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial que le proporcionarán en el centro de servicio.

Recomendaciones

NO instale el microondas en entornos húmedos o calientes.
Ejemplo: Cerca de un horno tradicional o un radiador.

Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno.

Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

Qué hacer en caso de dudas o si se presenta un problema

ES

Antes de ponerse en contacto con un técnico para que repare el horno, compruebe esta lista de posibles problemas y soluciones.

◆ Ni la pantalla ni el horno funcionan.
- Conecte adecuadamente el enchufe a la toma de electricidad puesta a tierra.
- Si la toma de electricidad se controla desde un interruptor en la pared, asegúrese de que esté accionado.
- Saque el enchufe de la toma de electricidad, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo.
- Reajuste los fusibles o sustituya los que estén fundidos.
- Enchufe otro electrodoméstico en la toma de electricidad; si este otro aparato no funciona, póngase en contacto con un electricista para que repare la toma.
- Conecte el horno a una toma eléctrica diferente.

◆ La pantalla del horno funciona, pero el aparato no se pone en marcha.
- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Compruebe que no haya material de embalaje ni de otro tipo pegado al cierre de la puerta.
- Compruebe que la puerta no esté dañada.
- Pulse Cancelar dos veces y vuelva a introducir todas las instrucciones para la cocción.

◆ El aparato se apaga antes de que haya transcurrido el tiempo fijado.
- Si no ha habido un corte de luz, quite el enchufe de la toma de electricidad, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Restaure las instrucciones de cocción.
- Reajuste los fusibles o sustituya los que estén fundidos.

◆ Ve chispas o arcos eléctricos.
- Retire los utensilios metálicos, accesorios de cocina o hilos metálicos. Si utiliza papel de aluminio, ponga solamente bandas estrechas y deje al menos una pulgada de separación entre el papel de aluminio y las paredes interiores del horno.

◆ El uso del microondas provoca interferencias en el televisor o en la radio.
- Estas interferencias son similares a las producidas por otros pequeños electrodomésticos, como los secadores de pelo. Aleje el microondas de otros electrodomésticos, por ejemplo del televisor o de la radio.

◆ Al abrir la puerta el VENTILADOR se pone en marcha automáticamente.
- Cuando se abre la puerta para colocar o retirar un alimento, automáticamente se enciende la lámpara y se pone en marcha el ventilador. La puesta en marcha automática del ventilador es intencionada, no llame al servicio técnico. El ventilador se detiene automáticamente cuando se cierra la puerta.

유진희D060427154022C1...2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111850

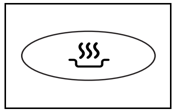
CM1069A_XEU-03310B_ES.fm Page 6 Monday, January 28, 2008 11:18 AM

Ajuste de tiempos de cocción y niveles de potencia

ES

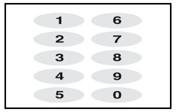
Cocción en una etapa

Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.

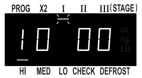


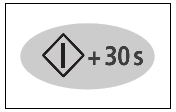
1. Pulse el botón **Nivel de potencia** (♨) para seleccionar la potencia.
   Si pulsa varias veces el botón **Nivel de potencia** (♨) podrá seleccionar entre: HI (ALTO), MED (MEDIO) o LO (BAJO).





2. Use los botones **numéricos** para introducir el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de 1 segundo a 30 minutos.
   Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos.
   - Por ejemplo, para ajustar 10 minutos, introduzca **1, 0, 0, 0**.





3. Pulse el botón **Inicio** (◇ +30s) para comenzar la cocción.

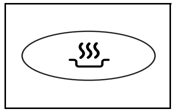
✉ El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si se exceden los 30 min. la pantalla mostrará “E3”; después pulse el botón **Detener/Cancelar** (⊘) y repita los pasos.



Nivel de potencia	Porcentaje	Salida
HI (ALTO)	100 %	1050 W
MED (MED)	70 %	735 W
LO (BAJO)	50 %	525 W
DEFROST (DESCONGELAR)	30 %	315 W

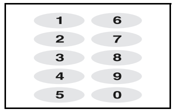
Cocción en varias etapas

Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.

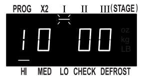


1. Pulse el botón **Nivel de potencia** (♨) para seleccionar la potencia.
   Si pulsa varias veces el botón **Nivel de potencia** (♨) podrá seleccionar entre: HI (ALTO), MED (MEDIO) o LO (BAJO).

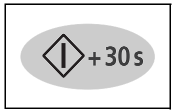




2. Use los botones **numéricos** para introducir el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de 1 segundo a 30 minutos.
   Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos.
   - Por ejemplo, para ajustar 10 minutos, introduzca **1, 0, 0, 0**.



3. Repita los pasos 1 y 2 para la cocción en II o III etapas.



4. Pulse el botón **Inicio** (◇ +30s) para comenzar la cocción.

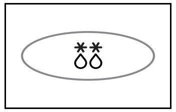
✉ El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si se exceden los 30 min. la pantalla mostrará “E3”; después pulse el botón **Detener/Cancelar** (⊘) y repita los pasos.



유진희D060427154022C1(12)2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111850

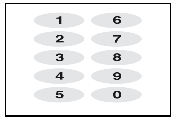
CM1069A_XEU-03310B_ES.fm Page 7 Monday, January 28, 2008 11:18 AM

Uso del botón Descongelar



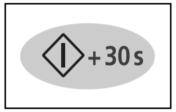
1. Pulse el botón **Descongelar** (⁂).





2. Pulse los botones **numéricos** para introducir el tiempo de descongelación. El tiempo ajustable va de 1 segundo a 30 minutos.





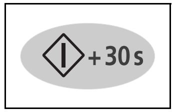
3. Pulse el botón **Inicio** (◇ +30s)

El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si se exceden los 30 min. la pantalla mostrará “E3”; después pulse el botón **Detener/Cancelar** (⊽) y repita la programación.



Uso del botón Inicio (◇ +30s)

Este botón permite aumentar el tiempo de cocción cómodamente en incrementos de 30 segundos a alta potencia.

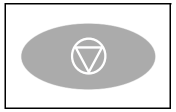


1. Pulse el botón **Inicio** (◇ +30s) una vez por cada 30 segundos que desee cocinar el alimento.
   - Por ejemplo, púlselo dos veces para un minuto. Se mostrará el tiempo y el horno comenzará a funcionar automáticamente.

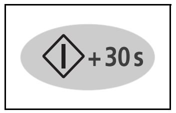
Se puede añadir 30 segundos a un programa que está en funcionamiento pulsando el botón **Inicio** (◇ /+30s) por cada 30 segundos que desee añadir.

Uso del botón Detener/Cancelar (⊽)

El botón Detener/Cancelar (⊽) permite anularlas instrucciones que se han introducido. También permite detener el ciclo de cocción del horno para comprobar el estado de la comida.



Si desea interrumpir la cocción, pulse **Detener/Cancelar** (⊽) una vez.



Pulse el botón **Inicio** (◇ +30s).

Para corregir un error que acabe de hacer, pulse **Detener/Cancelar** (⊽) una vez y vuelva a introducir las instrucciones.

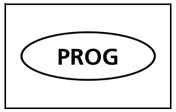
유진희D060427154022C10 2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111850

CM1069A_XEU-03310B_ES.fm Page 8 Monday, January 28, 2008 11:18 AM

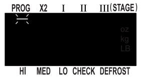
Programación de la memoria

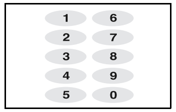
ES

Cocción en una etapa



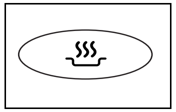
1. Después de pulsar el botón **Programa** (PROG) , el horno entrará en el modo Programa. La pantalla quedará en blanco.





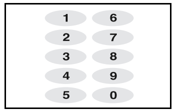
2. Mediante los botones **numéricos**, escriba el número de programa, de 1 a 20.





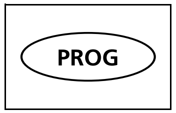
3. Después pulse el botón **Nivel de potencia** ( ) para seleccionar la potencia. Si pulsa varias veces el botón **Nivel de potencia** ( ) podrá seleccionar entre: HI (ALTO), MED (MEDIO) o LO (BAJO).



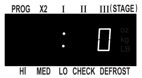


4. Use los botones **numéricos** para introducir el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de 1 segundo a 30 minutos. Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos.
   - Por ejemplo, para ajustar 10 minutos, introduzca **1, 0, 0, 0**.





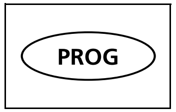
5. Pulse el botón **Programa** (PROG) para terminar la configuración de la memoria.
   La pantalla mostrará ":0".



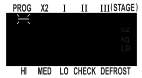
El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si se exceden los 30 min. la pantalla mostrará “E3”; después pulse el botón **Detener/Cancelar** ( ) y repita la programación.

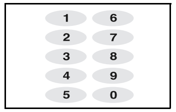


Cocción en varias etapas

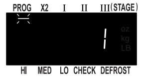


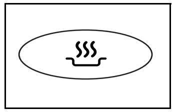
1. Después de pulsar el botón **Programa** (PROG), el horno entrará en el modo Programa. La pantalla quedará en blanco.





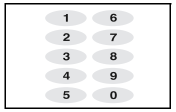
2. Mediante los botones **numéricos**, escriba el número de programa, de 1 a 20.



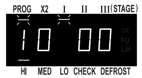


3. Después pulse el botón **Nivel de potencia** ( ) para seleccionar la potencia. Si pulsa varias veces el botón **Nivel de potencia** ( ) podrá seleccionar entre: HI (ALTO), MED (MEDIO) o LO (BAJO).

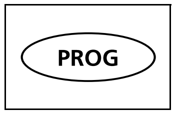




4. Use los botones **numéricos** para introducir el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de 1 segundo a 30 minutos. Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos.
   - Por ejemplo, para ajustar 10 minutos, introduzca **1,0,0,0**.



5. Repita los pasos 3 y 4 para la programación de la memoria en II o III etapas.



6. Pulse el botón **Programa** (PROG) para terminar la configuración de la memoria.
   La pantalla mostrará “:0”.

El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. La suma del tiempo programado no debe exceder este tiempo. Si se exceden los 30 min., la pantalla mostrará “E3”; después pulse el botón **Detener/Cancelar** ( ) y repita la programación.



Uso de la programación de la memoria

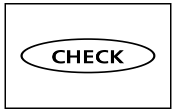
Pulse los botones **numéricos** para seleccionar las funciones de la memoria programada por el usuario (consulte Programación de la memoria) de 1 a 20. El horno comenzará a funcionar instantáneamente sin necesidad de pulsar el botón **Inicio** (+30s).

유진희D060427154022C1 2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111850

Uso del botón Comprobar

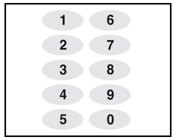
ES

Confirmación del tiempo de cocción y del nivel de potencia en cada programa de memoria



1. Borre todas las operaciones pulsando el botón **Detener/Cancelar** (⊽).
   Pulse el botón **Comprobar** para entrar en el modo Comprobación.

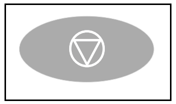




2. Mediante los botones **numéricos**, escriba el número de programa de memoria, de 1 a 20.
   - Por ejemplo, supongamos que pulsa **5** (5), para el programa de memoria 5 que es del nivel de potencia **HI (ALTO)**, cocción **I Stage (Etapa I)** con un tiempo de 6 minutos y 30 segundos, 6:30.
   - En primer lugar se visualizará un 5, pero después cambiará para mostrar los ajustes del programa de memoria.

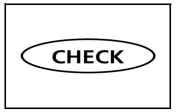


3. Después de un segundo, la pantalla quedará en blanco automáticamente.
   Si desea comprobar otros programas de memoria, introduzca los números correspondientes.

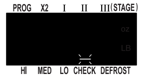


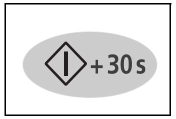
4. Pulse el botón **Detener/Cancelar** (⊽) para salir del modo Comprobación.

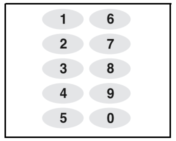
Lectura de cada contador de ciclos de programas de la memoria



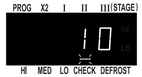
1. Borre todas las operaciones pulsando el botón **Detener/Cancelar** (⊽).
   Pulse el botón **Comprobar** para entrar en el modo Comprobación.







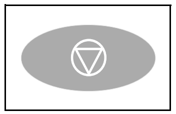
2. Pulse el botón **Inicio** (◇ +30s) y después un botón **numérico**, del 1 al 20. Aparecerá el número de ciclos de ese programa de memoria. El contador de ciclos se muestra en unidades de 10.
   - Por ejemplo, si el programa de memoria 5 se ha utilizado 100 veces, la pantalla mostrará “10”..



☛ Puesto que la pantalla utiliza unidades de 10, el contador de ciclos es aproximado. El contador de ciclos mostrado aumenta de diez en diez.

☛ Por ejemplo, si el contador de ciclos es 90-99, aparecerá "9". El "9" cambiará a "10" en el ciclo número 100. La función del contador de ciclos tiene un límite de 99990 ciclos. Una vez superado este número, el contador de ciclos se borrará automáticamente y se iniciará de nuevo desde “0”.

3. Después de un segundo, la pantalla quedará en blanco automáticamente. Si desea comprobar el contador de ciclos de otros programas de memoria, introduzca los números del programa de memoria.

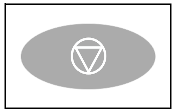


4. Pulse el botón **Detener/Cancelar** (⊽) para salir del modo Comprobación.

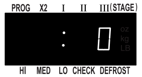
유진희D060427154022C1012PMWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111850

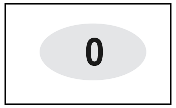
CM1069A_XEU-03310B_ES.fm Page 10 Monday, January 28, 2008 11:18 AM

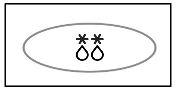
Reinicio del contador de ciclos de programas de la memoria



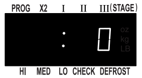
1. Borre todas las operaciones pulsando el botón **Detener/Cancelar** (⊽).
   La pantalla mostrará " : 0 ".



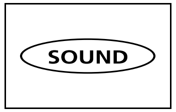




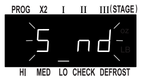
2. Mantenga pulsado el botón numérico **0** (0) y después pulse el botón **Descongelar** (⁂).
   El microondas emitirá un pitido para confirmar la operación de reinicio.
   La pantalla mostrará " : 0 ".

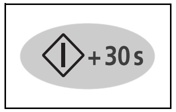


Configuración del sonido

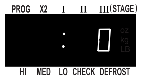


1. Pulse el botón **Sonido** para ajustar el volumen del sonido. El volumen predeterminado del sonido es "LO" ("BAJO") y cuando se pulsa varias veces el botón **Sonido**, el volumen cambia uno a uno en el orden MED (MEDIO), HI (ALTO), OFF (APAGADO), LO (BAJO).



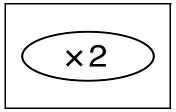


2. Pulse el botón **Inicio** (◇ +30s) para salir del modo **Sonido**.
   La pantalla mostrará ":0".



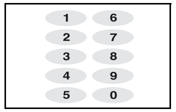
Indicador	Sonido
HI	Alto
MED	Medio
LO	Bajo
Blank	Apagado

Uso del botón Doble cantidad

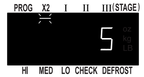


1. Pulse el botón **Doble cantidad** (×2).





2. Mediante los botones **numéricos**, escriba el número de programa de memoria, de 1 a 20.
   - Por ejemplo, supongamos que pulsa el botón **5** (5) para el programa de memoria 5 que es del nivel de potencia HI (ALTO), cocción I Stage (Etapa I) con un tiempo de 6 minutos y 30 segundos, 6:30.



3. El programa de memoria funciona entonces para doblar el tiempo programado por el usuario, que en este caso será de 13 minutos.



(6:30 x 2 = 13:00)

✉ El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si doblando el tiempo programado se excede el tiempo de cocción máximo, la pantalla mostrará "E3"; después pulse el botón **Detener/Cancelar** (⊽).



유진희D060427154022C10 PMWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111850

Guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.

Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse.

En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, el barro cocido vidrioso y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Platos de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o con adornos metálicos	✗	Puede provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Vajillas que pueden llevarse del horno a la mesa	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Cierres metálicos de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Puede provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use platos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓✗	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ : Especificaciones
✓✗ : Usar con precaución
✗ : Inseguro

유진희D060427154022C1 ... MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111850

Guía de cocción

ES

Recalentar entrantes

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento

Alimento	Ración	Método	Nivel potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min.)
Comida preparada (refrigerado)	350 g	Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Recaliente cubierto.	MEDIO	6½-7	3
Arroz al curry con pollo (refrigerado)	300 g	Coloque 2 componentes refrigerados en un plato de cerámica (por ej. arroz y pollo). Recaliente cubierto.	MEDIO	4½-5½	3
Pasta con salsa (refrigerado)	350 g	Ponga la pasta (por ej. espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento.	ALTO	4-5	3
Pasta rellena con salsa (refrigerado)	350 g	Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento.	MEDIO	4½-5½	3
Lasaña (refrigerado)	400 g	Ponga la lasaña refrigerada (producto precocinado) extendida en el plato. Recaliente cubierto.	ALTO	4½-5½	3
Patatas con bechamel (refrigerado)	400 g	Ponga las patatas con bechamel (producto precocinado) extendidas en el plato. Recaliente cubierto.	MEDIO	5½-6½	3
Patatas asadas (cocidas y refrigeradas)	500 g (2x250 g)	Perfore el envoltorio y ponga las patatas en un plato de cerámica llano.	ALTO	5-6	2-3

Recalentar sopas y guisos

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Ración	Método	Nivel potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min.)
Sopa (refrigerado)	250 g	Vierta en un plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento.	ALTO	3-3½	2-3
Estofado (refrigerado)	250 g 500 g	Vierta en un cuenco o plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento.	MEDIO	4-4½ 5½-6	2-3
Fabada (de lata)	350 g	Vierta en un cuenco o plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento.	MEDIO	3½-4	2-3
Sopa (congelado)	1000 g	Vierta en un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento.	ALTO	20-22	2-3

유진희D060427154022C1 2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111850

Guía de cocción (continuación)

Recalentar comida rápida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar.

Alimento	Ración	Método	Nivel potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min.)
Hamburguesa con queso (refrigerado)	150 g (1 porción)	Ponga la hamburguesa sobre papel de cocina en un plato de cerámica.	ALTO	1-1½	2-3
Hamburguesa con queso (congelado)	150 g (1 porción)	Ponga la hamburguesa sobre papel de cocina en un plato de cerámica.	BAJO	3-3½	2-3
Perrito caliente (refrigerado)	125 g (1 porción)	Ponga el perrito caliente sobre papel de cocina en un plato de cerámica.	MEDIO	aprox. 1½	2-3
Porción de pizza (refrigerado)	100 g	Ponga la porción de pizza sobre papel de cocina en un plato de cerámica.	BAJO	1½-2	1-2
Empanadilla de carne y verduras (refrigerado)	200 g	Ponga la empanadilla (o rollito) sobre papel de cocina en un plato de cerámica.	MEDIO	2-2½	1-2
Quiche/Tarta (refrigerado)	150 g	Ponga la quiche sobre papel de cocina en un plato de cerámica.	MEDIO	2-2½	2-3
Croissants	2 unidades (60 g)	Ponga los croissants sobre papel de cocina en un plato de cerámica. Sírvalos inmediatamente después de calentar.	MEDIO	½-1	-

Cocer desayunos

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar.

Alimento	Ración	Método	Nivel potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min.)
Panceta (refrigerado)	2 lonchas de 20 g	Ponga las lonchas sobre papel de cocina en un plato de cerámica.	ALTO	aprox. 1½	1
Huevos revueltos	2 huevos	Bata los huevos, añada sal y 2 cucharaditas de leche. Vierta en plato de cerámica hondo. Remueva varias veces durante su cocción.	BAJO	aprox. 2½	1
Alubias cocidas (de lata)	250 g	Ponga las alubias en un plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento.	MEDIO	2½-3½	1-2

Descongelar pan y pasteles

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar. .

Alimento	Ración	Método	Nivel potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min.)
Baguettes	150 g (1 porción)	Coloque la baguette sobre papel de cocina en el horno.	DEFROST (DESCONGELAR)	aprox. ½	3-5
Panecillos	4 unidades de 50 g	Coloque los panecillos uno al lado del otro sobre papel de cocina en el horno.	DEFROST (DESCONGELAR)	aprox. 3	3-5
Tarta de frutas	120 g (1 porción)	Ponga la porción de tarta en un plato de cerámica.	DEFROST (DESCONGELAR)	3-3½	5-10
Tarta de crema	100 g (1 porción)	Ponga la porción de tarta en un plato de cerámica. Ponga el biberón en el centro del plato. Déjelo hasta que la crema esté totalmente descongelada.	DEFROST (DESCONGELAR)	aprox. 1	10-20

Descongelar y cocer postres

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar.

Alimento	Ración	Método	Nivel potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min.)
Frutos del bosque en salsa	250 g	Ponga los frutos congelados en un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Recaliente cubierto. Remueva una vez durante el tiempo de espera.	MEDIO	6-6½	2-3
Bolas de levadura rellenas de mermelada	300 g (2 unidades)	Ponga las bolas de levadura congeladas (precocinadas) una al lado de otra en un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Humedezca con agua fría la parte superior. Cocine con tapa.	MEDIO	4½-5	2-3

유진희D060427154022C1 2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111850

Limpieza del horno microondas

ES

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grase se incrusten en él:

- ***Superficies internas y externas***
- ***Puerta y cierres de la puerta***

☛ Los cierres de la puerta deben estar **SIEMPRE** limpios y la puerta debe cerrar correctamente.

☛ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y templado mojado en agua con jabón.
   Enjuáguelas y séquelas.
2. Elimine cualquier marcha o salpicadura de las superficies internas con un paño jabonoso.
3. Para ablandar las partículas de comida endurecidas y eliminar olores, coloque una jarra de agua con zumo de limón en la bandeja de cerámica y caliente el horno durante 10 minutos a la máxima potencia.
4. No limpie este aparato con agua.

✉ **NO** derrame agua en las rejillas de ventilación. NUNCA utilice productos abrasivos ni disolventes químicos.

✉ Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para asegurarse de que las partículas no:
- se acumulen
- impidan que la puerta se cierre correctamente

✉ **Limpie la** cavidad del horno microondas después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

Conservación y mantenimiento del horno microondas

Debe tomar algunas precauciones sencillas al guardar o utilizar su horno microondas.

No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- ***Bisagras rotas***
- ***Cierres deteriorados***
- ***Cubierta del horno abollada o torcida***

Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas.

☛ No quite **NUNCA** la cubierta externa del horno. Si el horno es defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:
- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro de reparaciones posventa más cercano.

✉ Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.

Motivo: El polvo y la humedad pueden afectar a las piezas responsables del funcionamiento del horno.

유진희D060427154022C1078 2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111850

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	**CM1069A**
Fuente de energía	230 V ~ 50 Hz
Consumo de energía Microondas	 1600 W, 7 A
Potencia de salida	230 V : 1050 W (IEC-705) (4 niveles de potencia, incluida la descongelación)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Método de refrigeración	Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (An. x Al. x Pr.) Exterior Interior del horno	 517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Volumen	26 litros
Peso Neto Bruto	 17,5 kg 19,0 kg

Español

Eliminación correcta de este producto (material eléctrico y electrónico de descarte)

(Aplicable en la Unión Europea y en países europeos con sistenmas de recogida selectiva de residuos)

La presencia de esta marca en el producto o en el material informativo que lo acompaña, indica que al finalizar su vida útil no deberá eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe este producto de otros tipos de residuos y recíclelo correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto, o con las autoridades locales pertinentes, para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto no debe eliminarse mezclado con otros residuos comerciales.

Nota

ES

유진희D060427154022C1022MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111850

SAMSUNG

ELECTRONICS

If you have any problems with your machine
please can you contact Samsung European distributor

Samsung professional microwave ovens
European service centre

Tel No: +44 (0)121 746 3521 (ENGLISH SPEAKING)
Fax: +44 (0)121 744 0974
Email: europe@apuro.co.uk

CM1069A_XEU-03310B_PT.fm Page 1 Monday, January 28, 2008 11:22 AM

SAMSUNG

Forno micro-ondas

(COMERCIAL)

Manual de instruções e guia de confecção de alimentos

CM1069A



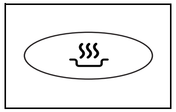
Nº de código.: DE68-03310B

유진희D060427154022C1 PMWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128112239

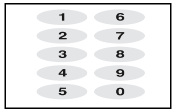
PT

Manual de consulta rápida

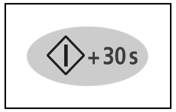
Se pretende cozinhar alguns alimentos



1. Coloque os alimentos no forno.
   Seleccione o nível de potência carregando uma ou várias vezes no botão **Nível de potência** ( )

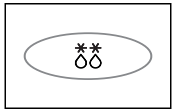


2. Seleccione o tempo de cozedura carregando nas teclas **numéricas**, como for necessário (Máx : 30 min).

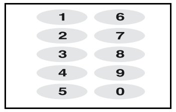


3. Carregue no botão **Iniciar** (+30s)
   Resultado: Inicia-se a cozedura. O forno apita quatro vezes quando a cozedura estiver concluída.

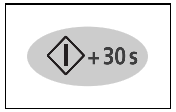
Se quiser descongelar alguns alimentos



1. Coloque os alimentos congelados no forno.
   Carregue no botão **Descongelar** ( ).

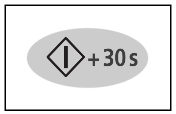


2. Carregue nas teclas **numéricas** para programar o tempo de descongelação (Máx:30 min).



3. Carregue no botão **Iniciar** (+30s)
   Resultado: Começa a descongelação. O forno apita quatro vezes quando a cozedura estiver concluída.
4.

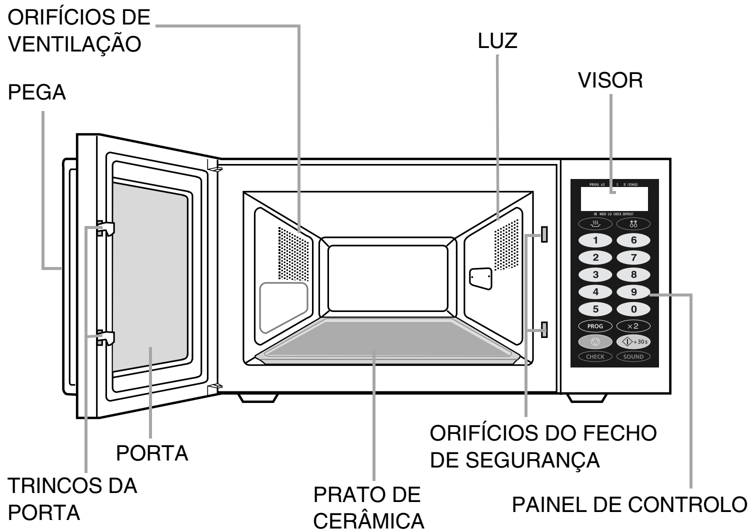
Se quiser regular o tempo de cozedura



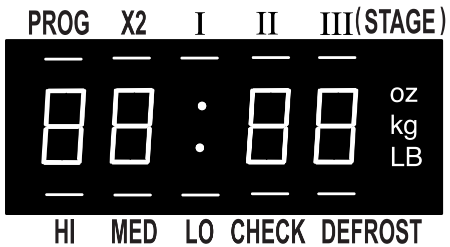
Deixe os alimentos no forno.
Carregue em **+30s** uma ou mais vezes para cada 30 segundos que pretenda adicionar.

Forno e visor

Forno

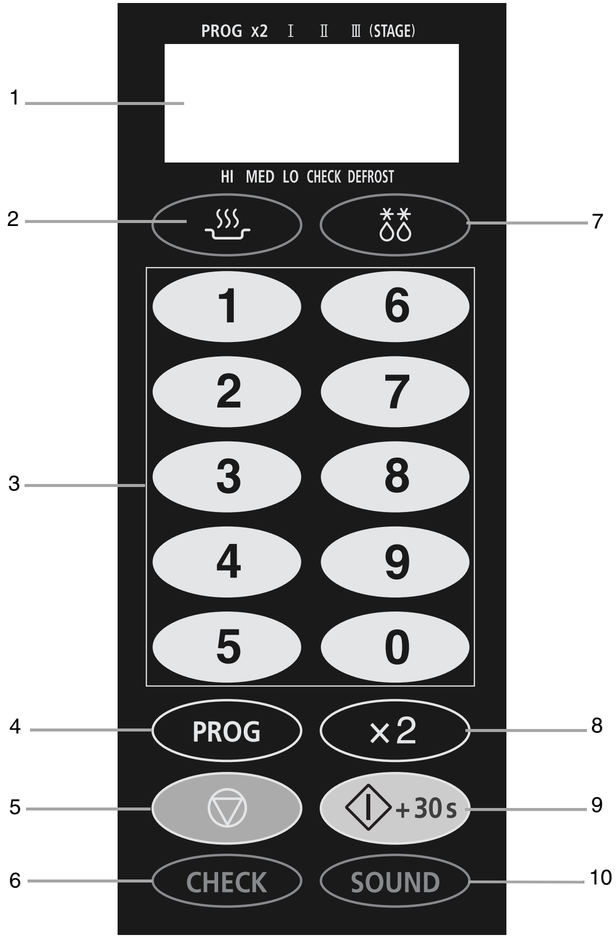


Visor



유진희D060427154022C1 PMWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128112239

Painel de controlo



1. VISOR
2. BOTÃO NÍVEL DE POTÊNCIA (POWER LEVEL)
3. TECLAS NUMÉRICAS
4. BOTÃO PROGRAMAR (PROGRAM)
5. BOTÃO PARAR/CANCELAR (STOP/CANCEL)
6. BOTÃO VERIFICAR (CHECK)
7. BOTÃO DESCONGELAR (DEFROST)
8. QUANTIDADE DUPLA (DOUBLE QUANTITY)
9. BOTÃO INICIAR (START)
10. BOTÃO SOM (SOUND)

Utilizar este folheto de instruções

PT

Acabou de adquirir um forno micro-ondas SAMSUNG. O Manual de instruções contém informações valiosas sobre como cozinhar alimentos com o seu forno micro-ondas:

- ***Precauções de segurança***
- ***Acessórios e utensílios de cozinha adequados***
- ***Sugestões culinárias úteis***

A parte da frente do folheto contém ilustrações do forno e, o que é mais importante, do painel de controlo, para que possa encontrar os botões mais facilmente.

Os procedimentos passo-a-passo utilizam dois símbolos diferentes.



Importante **Nota**

PRECAUÇÕES PARA EVITAR EVENTUAL EXPOSIÇÃO A UM EXCESSO DE ENERGIA DE MICROONDAS

A não observação das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia de microondas.

(a) Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa de utilizar o forno com a porta aberta ou de forçar os bloqueios de segurança (trincos da porta) ou de introduzir qualquer objecto nos orifícios de segurança.

(b) Não coloque nenhum objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem permita que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha limpa a porta e as respectivas superfícies isolantes, limpando-as com um pano húmido após a primeira utilização e com um pano macio seco a partir daí.

(c) Não utilize o forno se ele estiver danificado até ter sido reparado por um técnico de assistência de microondas qualificado, formado pelo fabricante. É particularmente importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:
(1) Porta (empenada)
(2) Dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) Fechos das portas e superfícies isolantes

(d) O forno só deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência de microondas qualificado, formado pelo fabricante.

유진희D060427154022C1 MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128112239

Precauções de segurança

PT

LEIA AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES ATENTAMENTE E GUARDE-AS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Antes de cozinhar alimentos ou líquidos no microondas, verifique se foram tomadas as seguintes precauções de segurança.

AVISO:
Se a porta ou os fechos estiverem danificados, não deve utilizar o forno até ter sido reparado por uma pessoa competente.

AVISO:
É perigoso que outra pessoa não qualificada efectue qualquer serviço ou operação de reparação, que envolva a remoção da tampa protectora contra a exposição à energia de microondas.

AVISO:
Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, porque podem explodir.

AVISO:
O aquecimento de bebidas no microondas pode resultar numa ebulição que venha a explodir posteriormente, pelo que deve ter cuidado quando retirar o recipiente do microondas; para evitar esta situação aguarde **SEMPRE**, pelo menos, 20 segundos depois de o forno desligar para que a temperatura equilibre. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa **SEMPRE** depois de aquecer.
Se se escaldar, siga estas instruções de **PRIMEIROS SOCORROS**:

- * Coloque a zona escaldada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos.
- * Cubra com uma ligadura limpa e seca.
- * Não aplique cremes, óleos nem loções.

AVISO:
O conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés deve ser mexido ou agitado antes de ser consumido e a temperatura tem de ser verificada para evitar queimaduras.

- Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos microondas;
  NÃO utilize recipientes metálicos, loiça com frisos de ouro ou prata, espetos, garfos, etc. Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou plástico.

Motivo: Podem provocar faíscas que podem danificar o forno.

- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno uma vez que pode pegar fogo.
  Não utilize o microondas para secar papel ou vestuário.
- Pequenas quantidades de alimentos requerem menos tempo de aquecimento.
  Se programar os tempos normais, podem aquecer demasiado e queimarem-se.
- Se observar algum fumo, desligue o aparelho ou retire o cabo de alimentação da tomada de parede e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
- **NUNCA** encha totalmente o recipiente e escolha um que seja mais largo no cimo do que no fundo para evitar que o líquido ferva até deitar por fora. As garrafas com gargalos estreitos podem explodir se forem sobreaquecidas.
- **NUNCA** aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecido.
- Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois do aquecimento do microondas terminar. Não aqueça garrafas, frascos, recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, nozes com casca, tomates, etc.
- O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.
- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.
- Não limpe o aparelho com um jacto de água.
- **NÃO** tape as aberturas de ventilação traseiras com panos ou papel. Estes podem incendiar-se quando o ar quente é evacuado do forno.
  O forno pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Permanece inoperativo até ter arrefecido o suficiente.
- **USE SEMPRE** luvas para retirar um prato do forno para evitar queimaduras acidentais.
- Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de superfícies quentes. Não utilize este aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados.
- Mantenha-se à distância de um braço do forno quando abrir a porta.

Motivo: O ar quente ou o vapor libertados podem provocar queimaduras.

- Pode ouvir estalidos durante o funcionamento do forno (especialmente durante a descongelação).

Motivo: Este som é normal quando a saída de energia eléctrica está a mudar.

- **NÃO** ligue o forno microondas quando está vazio, a energia é automaticamente cortada por questões de segurança. Pode voltar a utilizá-lo normalmente depois de esperar cerca de 30 minutos.
  Deve deixar sempre um copo com água dentro do forno. A água absorve a energia do microondas se este se ligar acidentalmente.

IMPORTANTE

- NUNCA deixe que as crianças utilizem ou brinquem com o forno microondas. Nem as deixe sozinhas perto do forno microondas quando ele estiver a funcionar. Não guarde nem esconda brinquedos ou objectos que despertem o interesse das crianças mesmo por cima do forno.
- Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto com vigilância e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

유진희D060427154022C1(...)MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128112239

Instalar o forno micro-ondas

Este micro-ondas pode ser colocado em qualquer lado (bancada ou prateleira da cozinha, carrinho, mesa).

☛ Para sua própria segurança, este aparelho deve ser:
- correctamente ligado à terra (ficha de 3 pinos)
- ligado a uma tomada CA, com terra, standard de 230 Volt e 50 Hz

1. Instale o forno numa superfície plana, nivelada e estável. Certifique-se de que há ventilação adequada para o forno, deixando pelo menos 10cm de espaço atrás e nos dois lados do forno, e 20cm por cima.
2. Nunca bloqueie as aberturas de ventilação, uma vez que o forno pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Permanece inutilizável até ter arrefecido o suficiente.
3. Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno.
4. Ligue o cabo a uma tomada com terra de 3 pinos. Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, substitua-o por um cabo especial, como o fornecido pelo centro de assistência.

Recomendações

✉ NÃO instale o micro-ondas em ambientes quentes ou húmidos.
Exemplo: junto de um forno tradicional ou um radiador.

✉ As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno.

✉ Limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno micro-ondas pela primeira vez.

O que fazer quando tiver dúvidas ou se tiver algum problema

PT

Antes de chamar um técnico de assistência para ver o forno, verifique esta lista de possíveis problemas e soluções.

◆ Nem o forno nem o visor funcionam.
- Introduza bem a ficha numa tomada com terra.
- Se a tomada for controlada por um interruptor de parede, verifique se esse interruptor está ligado.
- Retire a ficha da tomada, aguarde dez segundos e volte a ligá-la.
- Reinicialize o disjuntor ou substitua algum fusível que esteja queimado.
- Ligue outro aparelho à mesma tomada; se também não funcionar, chame um técnico qualificado para reparar a tomada.
- Ligue o forno a outra tomada.

◆ O visor está a funcionar, mas o forno não.
- Verifique se a porta está bem fechada.
- Verifique se há algum material de embalagem ou outro agarrado ao fecho da porta.
- Verifique se a porta está danificada.
- Carregue duas vezes no botão Cancelar (Cancel) e repita todas as instruções de cozedura.

◆ O forno desliga-se antes de terminar o tempo programado.
- Se não tiver havido um corte de corrente, retire a ficha da tomada, aguarde dez segundos e volte a ligá-la. Repita as instruções de cozedura.
- Reinicialize o disjuntor ou substitua algum fusível que esteja queimado.

◆ O forno está a emitir faíscas.
- Retire todos os utensílios, loiças ou fios metálicos. Se utilizar folha de alumínio, use apenas tiras estreitas e deixe pelo menos uma polegada de espaço entre a folha e as paredes interiores do forno.

◆ A utilização do micro-ondas provoca interferências no rádio ou no televisor.
- Essa interferência é semelhante à provocada por outros pequenos aparelhos, como secadores de cabelo. Afaste o micro-ondas de outros aparelhos, como o televisor ou o rádio.

◆ A abertura da porta inicia automaticamente o funcionamento da VENTOINHA
- Quando colocar ou retirar alimentos, a ventoinha arranca e a lâmpada acende-se automaticamente, logo que abrir a porta. O arranque automático da ventoinha é intencional e não requer qualquer tipo de assistência. A ventoinha pára automaticamente logo que fechar a porta.

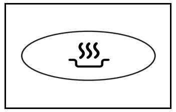
유진희D060427154022C1...2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128112239

Programar os tempos de cozedura e os níveis de potência

PT

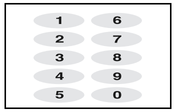
Cozinhar numa fase

Se quiser ver os alimentos, pode interromper a cozedura em qualquer altura.

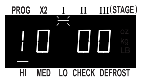


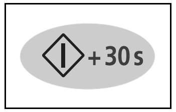
1. Carregue no botão **Nível de potência** (♨) para seleccionar a potência.
   Se carregar no botão **Nível de potência** (♨) repetidamente, pode seleccionar o nível de potência – ALTO (HI), MÉDIO (MED) ou BAIXO (LO).





2. Utilize as teclas **numéricas** para introduzir o tempo de cozedura. Pode seleccionar de um segundo a 30 minutos. Para programar mais de um minuto, introduza também os segundos.
   - Por exemplo, para programar 10 minutos, introduza **1, 0, 0, 0**.





3. Carregue no botão **Iniciar** (◇ +30s) para começar a cozinhar.

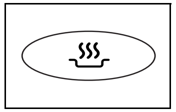
✉ O tempo máximo de cozedura permitido são 30 min. Se o tempo exceder 30 min, o visor mostra "E3". Carregue no botão **Parar/Cancelar** (⊘) e repita os passos.



Nível de potência	Percentagem	Saída
ALTO (HI)	100 %	1050 W
MÉDIO (MED)	70 %	735 W
BAIXO (LO)	50 %	525 W
DESCONGELAR	30 %	315 W

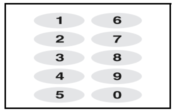
Cozinhar em várias fases

Se quiser ver os alimentos, pode interromper a cozedura em qualquer altura.



1. Carregue no botão **Nível de potência** (♨) para seleccionar a potência.
   Se carregar no botão **Nível de potência** (♨) repetidamente, pode seleccionar o nível de potência – ALTO (HI), MÉDIO (MED) ou BAIXO (LO).

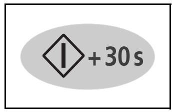




2. Utilize as teclas **numéricas** para introduzir o tempo de cozedura. Pode seleccionar de um segundo a 30 minutos. Para programar mais de um minuto, introduza também os segundos.
   - Por exemplo, para programar 10 minutos, introduza **1, 0, 0, 0**.



3. Repita os passos 1 e 2 para a II ou III fases da cozedura.



4. Carregue no botão **Iniciar** (◇ +30s) para começar a cozinhar.

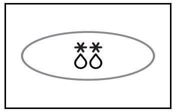
✉ O tempo máximo de cozedura permitido são 30 min. Se o tempo exceder 30 min, o visor mostra "E3". Carregue no botão **Parar/Cancelar** (⊘) e repita os passos.



유진희D060427154022C10...2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128112239

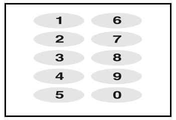
CM1069A_XEU-03310B_PT.fm Page 7 Monday, January 28, 2008 11:22 AM

Utilizar o botão Descongelar



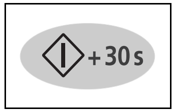
1. Carregue no botão **Descongelar** (❄).





2. Carregue nas teclas **numéricas** para programar o tempo de descongelação. Pode seleccionar de um segundo a 30 minutos.





3. Carregue no botão **Iniciar** (◇ +30s)

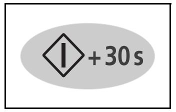
O tempo máximo de cozedura permitido são 30 min. Se o tempo exceder 30 min, o visor mostra “E3”. Carregue no botão **Parar/Cancelar** (▽) e repita a programação.



Utilizar o botão Iniciar (◇ +30s)

PT

Este botão oferece um meio prático de aquecer alimentos em incrementos de 30 seg. com o nível de potência Alto.

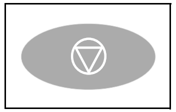


1. Carregue no botão **Iniciar** (◇ +30s) uma vez para cada 30 seg. em que cozinhar os alimentos.
   - Por exemplo, carregue duas vezes para um minuto. Aparece o tempo e o forno arranca automaticamente.

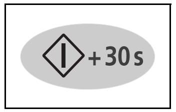
Adicione 30 segundos a um programa em curso carregando no botão **Iniciar** (◇ /+30s) para cada 30seg. que quiser adicionar.

Utilizar o botão Parar/Cancelar (▽)

O botão Parar/Cancelar (▽) permite cancelar instruções que tenha introduzido. Também permite fazer uma pausa no ciclo de cozedura do forno, para que possa verificar os alimentos.



Para fazer uma pausa durante a cozedura, carregue uma vez no botão **Parar/Cancelar** (▽).



Para reiniciar, carregue no botão **Iniciar** (◇ +30s)

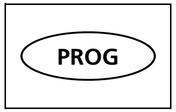
Para corrigir um erro que tanha acabado de introduzir, carregue uma vez no botão **Parar/Cancelar** (▽) para voltar a introduzir as instruções.

유진희D060427154022C10... MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128112239

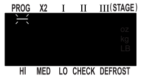
Programação da memória

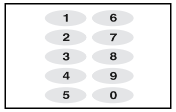
PT

Cozinhar numa fase



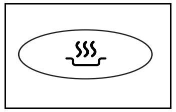
1. Depois de carregar no botão **Programar** (PROG), o forno entra no modo Programar.
   O visor é apagado.





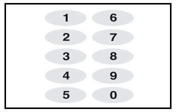
2. Utilizando as teclas **numéricas**, introduza o número do programa de 1 a 20.





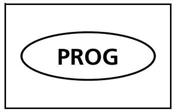
3. Em seguida, carregue no botão **Nível de potência** ( ) para seleccionar a potência. Se carregar no botão **Nível de potência** ( ) repetidamente, pode seleccionar o nível de potência – ALTO (HI), MÉDIO (MED) ou BAIXO (LO).



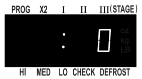


4. Utilize as teclas **numéricas** para introduzir o tempo de cozedura. Pode seleccionar de um segundo a 30 minutos. Para programar mais de um minuto, introduza também os segundos.
   - Por exemplo, para programar 10 minutos, introduza **1, 0, 0, 0**.





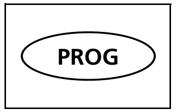
5. Carregue no botão **Programar** (PROG) para completar a programação da memória.
   O visor mostra ":0".



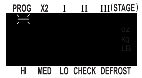
O tempo máximo de cozedura permitido são 30 min. Se o tempo exceder 30 min, o visor mostra “E3”. Carregue no botão **Parar/Cancelar** ( ) e repita a programação.

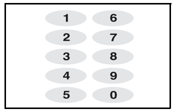


Cozinhar em várias fases

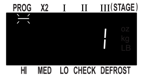


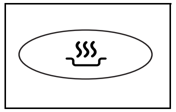
1. Depois de carregar no botão **Programar** (PROG), o forno entra no modo Programar. O visor é apagado.





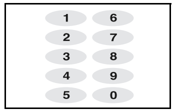
2. Utilizando as teclas **numéricas**, introduza o número do programa de 1 a 20.





3. Em seguida, carregue no botão **Nível de potência** ( ) para seleccionar a potência. Se carregar no botão **Nível de potência** ( ) repetidamente, pode seleccionar o nível de potência – ALTO (HI), MÉDIO (MED) ou BAIXO (LO).

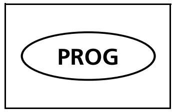




4. Utilize as teclas **numéricas** para introduzir o tempo de cozedura. Pode seleccionar de um segundo a 30 minutos. Para programar mais de um minuto, introduza também os segundos.
   - Por exemplo, para programar 10 minutos, introduza **1,0,0,0**.



5. Repita os passos 3 e 4 para a II ou III fases da programação da memória.



6. Carregue no botão **Programar** (PROG) para completar a programação da memória.
   O visor mostra “:0”.

O tempo máximo de cozedura permitido são 30 min. O tempo total de programação não pode exceder 30 min. Se isso acontecer, o visor mostra “E3”. Carregue no botão **Parar/Cancelar** ( ) e repita a programação.



Utilizar a programação da memória

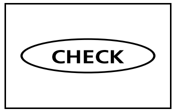
Carregue nas teclas **numéricas** para seleccionar funções de memória programadas pelo utilizador (consulte Programação da memória) de 1 a 20. O forno arranca instantaneamente, sem ser necessário carregar no botão **Iniciar** (+30s).

유진희D060427154022C1... PMWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128112239

CM1069A_XEU-03310B_PT.fm Page 9 Monday, January 28, 2008 11:22 AM

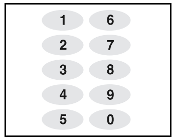
Utilizar o botão Verificar

Confirmar o tempo de cozedura e o nível de potência em cada programa de memória

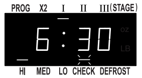


1. Cancele todas as operações carregando no botão **Parar/Cancelar** ( ).
   Carregue no botão **Verificar** para entrar no modo Verificar.

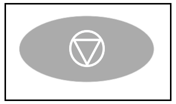




2. Utilizando as teclas **numéricas**, introduza o número do programa de 1 a 20.
   - Por exemplo, suponha que carrega no **5** (5), para o programa de memória 5, que é uma cozedura com nível de potência **ALTO**, **numa fase**, com um tempo de cozedura de 6 minutos e 30 segundos, 6:30.
   - Primeiro, aparece o 5 que depois muda para mostrar as programações do programa de memória.

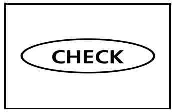


3. Um segundo depois, desaparece automaticamente a informação do visor.
   Se quiser verificar outros programas de memória, basta introduzir os respectivos números.

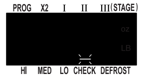


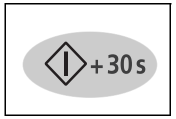
4. Carregue no botão **Parar/Cancelar** ( ) para sair do modo Verificar.

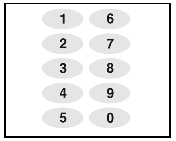
Ler o contador de ciclos de cada programa de memória



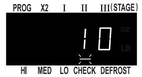
1. Cancele todas as operações carregando no botão **Parar/Cancelar** ( ).
   Carregue no botão **Verificar** para entrar no modo Verificar.







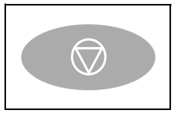
2. Carregue no botão **Iniciar** (+30s) e depois carregue numa tecla **numérica** de 1 a 20; aparece o número de ciclos desse programa de memória em particular. A contagem de ciclos aparece em unidades de 10.
   - Por exemplo, se o programa de memória 5 for usado 100 vezes, o visor mostra “10”.



☛ Como o visor utiliza unidades de 10, as contagens de ciclos são aproximadas. A contagem de ciclos visualizada aumenta de dez em dez ciclos.

☛ Por exemplo, se a contagem de ciclos for 90-99, aparece “9”. O “9” muda para “10” no 100 ciclo. A função de contagem de ciclos tem o limite de 99990 ciclos. Quando esse número for excedido, a contagem de ciclos desaparece automaticamente e inicia-se de novo a partir do “0”.

3. Um segundo depois, desaparece automaticamente a informação do visor. Se quiser verificar a contagem de ciclos de outros programas de memória, basta introduzir os respectivos números.



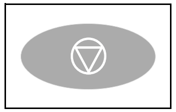
4. Carregue no botão **Parar/Cancelar** ( ) para sair do modo Verificar.

유진희D060427154022C1022PMWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128112239

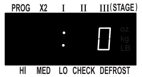
CM1069A_XEU-03310B_PT.fm Page 10 Monday, January 28, 2008 11:22 AM

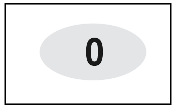
PT

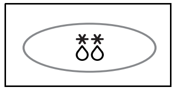
Reinicializar o contador de ciclos dos programas de memória



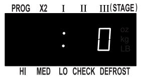
1. Cancele todas as operações carregando no botão **Parar/Cancelar** (⊘).
   O visor mostra " : 0 ".



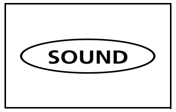




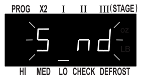
2. Mantenha carregada a tecla **numérica 0** (0) e carregue no botão **Descongelar** (⁂).
   O micro-ondas emite um sinal sonoro a confirmar a operação de reinicialização.
   O visor mostra " : 0 ".

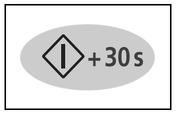


Programar o som

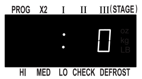


1. Carregue no botão **Som** para ajustar o volume do som. O volume de som de base é "BAIXO" (LO) e se carregar várias vezes no botão **Som**, o volume de som muda da seguinte maneira – MÉDIO (MED), ALTO (HI), DESLIGADO (OFF), BAIXO (LO), um a um.



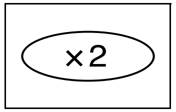


2. Carregue no botão **Iniciar** (◇ +30s) para sair do modo Som.
   O visor mostra ":0".



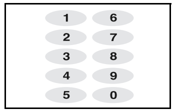
Indicador	Som
ALTO (HI)	Alto
MÉDIO (MED)	Médio
BAIXO (LO)	Baixo
Em branco (Blank)	Desligado

Utilizar o botão Quantidade dupla

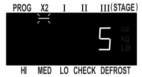


1. Carregue no botão **Quantidade dupla** (×2).





2. Utilizando as teclas **numéricas**, introduza o número do programa de memória de 1 a 20.
   - Por exemplo, suponha que carrega no **5** (5) para o programa de memória 5, que é uma cozedura com nível de potência ALTO numa fase, com um tempo de cozedura de 6 minutos e 30 segundos, 6:30.



3. O programa de memória funciona então pelo dobro do tempo programado pelo utilizador, o que neste caso significa 13 minutos.



(6:30 x 2 = 13:00)

O tempo máximo de cozedura permitido são 30 min. Se o facto de dobrar o tempo programado exceder o máximo de tempo de cozedura permitido, o visor mostra "E3". Carregue no botão **Parar/Cancelar** (⊘).



유진희D060427154022C1069MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128112239

Guia de utensílios de cozinha

PT

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado.

Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios tiverem uma marca em como são próprios para micro-ondas, não precisa de se preocupar.

A seguinte tabela apresenta vários tipos de utensílios e indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno micro-ondas.

Utensílios	Próprios para micro-ondas	Comentários
Folha de alumínio	✓✗	Pode utilizar em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se utilizar em grande quantidade, pode provocar faíscas.
Porcelana e loiça de barro	✓	Porcelana, cerâmica vidrada e louça de barro são normalmente adequadas, a menos que sejam decoradas com metal.
Recipientes descartáveis em poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida		
• Recipientes de poliestireno	✓	Pode utilizar para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	✗	Pode provocar um incêndio.
• Papel reciclado ou decorações em metal	✗	Pode provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Loiça de mesa para ir ao forno	✓	Pode utilizar, a menos que tenham decorações em metal.
• Objectos de vidro frágeis	✓	Pode utilizar para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar, se for aquecido repentinamente.
• Jarros de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Serve apenas para aquecer.
Metal		
• Recipientes • Atilhos de arame dos sacos de congelamento	✗ ✗	Podem provocar faíscas ou um incêndio.
Papel		
• Pratos, chávenas, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Pode provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se for termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
• Película aderente	✓	Pode utilizar para manter a humidade. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película, porque pode sair vapor quente.
• Sacos de congelamento	✓✗	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode utilizar para manter a humidade e evitar salpicos.

✓ : Recomendado
✓✗ : Com cuidado
✗ : Não seguro

유진희D060427154022C1069A MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128112239

CM1069A_XEU-03310B_PT.fm Page 12 Monday, January 28, 2008 11:22 AM

Guia de confecção de alimentos

PT

Reaquecer refeições

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer

Alimentos	Dose	Método	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)
Refeição em embalagem (frio)	350 g	Coloque uma refeição de 2-3 componentes frios num prato de cerâmica. Reaqueça com tampa.	MÉDIA	6½-7	3
Frango de caril com arroz (frio)	300 g	Coloque uma refeição de 2 componentes frios num prato de cerâmica (ex. arroz e caril). Reaqueça com tampa.	MÉDIA	4½-5½	3
Massa com molho (frio)	350 g	Coloque a massa (ex. esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica fundo. Reaqueça com tampa. Mexa enquanto reaquece.	ALTA	4-5	3
Massa recheada com molho (frio)	350 g	Coloque a massa recheada (por exemplo, ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Reaqueça com tampa. Mexa de vez em quando enquanto reaquece.	MÉDIA	4½-5½	3
Lasanha (frio)	400 g	Coloque a lasanha fria (produto pré-cozinhado) atravessada no centro do prato. Reaqueça com tampa.	ALTA	4½-5½	3
Batatas com molho bechamel (frio)	400 g	Coloque a embalagem das batatas com molho bechamel (produto pré-cozinhado) atravessada no centro do prato. Reaqueça com tampa.	MÉDIA	5½-6½	3
Batatas assadas (prontas cozinhadas e frias)	500 g (2x250 g)	Retire a película e coloque as batatas num prato de cerâmica raso.	ALTA	5-6	2-3

Reaquecer sopa e guisado

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Alimentos	Dose	Método	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)
Sopa (frio)	250 g	Coloque-a num prato de cerâmica fundo. Reaqueça com tampa. Mexa enquanto reaquece.	ALTA	3-3½	2-3
Guisado (frio)	250 g 500 g	Coloque-o num prato de cerâmica fundo ou numa tijela. Reaqueça com tampa. Mexa enquanto reaquece.	MÉDIA	4-4½ 5½-6	2-3
Guisado de feijão (em lata)	350 g	Coloque-o num prato de cerâmica fundo ou numa tijela. Reaqueça com tampa. Mexa enquanto reaquece.	MÉDIA	3½-4	2-3
Sopa (congelado)	1000 g	Deite num prato de pyrex com tampa. Reaqueça com tampa. Mexa enquanto reaquece.	ALTA	20-22	2-3

유진희D060427154022C10 MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128112239

Guia de confecção de alimentos (continuação)

PT

Reaquecer refeições ligeiras

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para a cozedura.

Alimentos	Dose	Método	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)
Cheeseburger (frio)	150 g (1)	Coloque o hamburger sobre papel de cozinha num prato de cerâmica.	ALTA	1-1½	2-3
Cheeseburger (congelado)	150 g (1)	Coloque o hamburger sobre papel de cozinha num prato de cerâmica.	BAIXO	3-3½	2-3
Cachorro (frio)	125 g (1)	Coloque o cachorro sobre papel de cozinha num prato de cerâmica.	MÉDIA	aprox. 1½	2-3
Pizza; Fatia (frio)	100 g	Coloque a fatia de pizza sobre papel de cozinha num prato de cerâmica.	BAIXO	1½-2	1-2
Embalagem de carne com vegetais (frio)	200 g	Coloque a embalagem fria (rolo de massa recheado) sobre papel de cozinha num prato de cerâmica.	MÉDIA	2-2½	1-2
Quiche/ Tarte (frio)	150 g	Coloque a quiche sobre papel de cozinha num prato de cerâmica.	MÉDIA	2-2½	2-3
Croissants	2 (60 g)	Coloque os croissants sobre papel de cozinha num prato de cerâmica. Sirva os croissants directamente depois de aquecidos.	MÉDIA	½-1	-

Cozinhar o pequeno-almoço

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para a cozedura.

Alimentos	Dose	Método	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)
Bacon (frio)	2 fatias de 20 g	Coloque as fatias de bacon sobre papel de cozinha num prato de cerâmica.	ALTA	aprox. 1½	1
Ovos mexidos	2 ovos	Bata os ovos, adicione sal e 2 colheres de sopa de leite. Deite o preparado num prato de cerâmica fundo. Mexa várias vezes enquanto está a cozinhar.	BAIXO	aprox. 2½	1
Feijão cozido com tomate (em lata)	250 g	Coloque o feijão num prato de cerâmica fundo. Reaqueça com tampa. Mexa enquanto reaquece.	MÉDIA	2½-3½	1-2

Descongelar pão e bolos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para a cozedura..

Alimentos	Dose	Método	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)
Baguetes	150 g (1)	Coloque a baguete atravessada no forno, sobre papel de cozinha.	DESCON GELAR	aprox. ½	3-5
Pãezinhos	4 fatia de 50 g	Coloque os pãezinhos lado a lado no forno, sobre papel de cozinha.	DESCON GELAR	aprox. 3	3-5
Bolo de frutas	120 g (1)	Coloque a fatia de bolo num prato de cerâmica.	DESCON GELAR	3-3½	5-10
Bolo de creme	100 g (1)	Coloque a fatia de bolo num prato de cerâmica. Coloque o prato no centro do prato do forno. Aguarde que o creme esteja totalmente descongelado.	DESCON GELAR	aprox. 1	10-20

Descongelar e cozinhar sobremesas

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para a cozedura.

Alimentos	Dose	Método	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)
Frutos em calda	250 g	Coloque os frutos congelados numa tijela de pyrex com tampa. Reaqueça com tampa. Mexa uma vez durante o tempo de espera.	MÉDIA	6-6½	2-3
Bolinhos de massa lêveda com recheio de compota	300 g (2)	Coloque os bolinhos congelados (pré-cozinhados) lado a lado numa tijela de pyrex com tampa. Humedeça a parte superior com água fria. Cozinhe com tampa.	MÉDIA	4½-5	2-3

유진희D060427154022C1(2)MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128112239

PT

Limpar o forno micro-ondas

Deve limpar regularmente as seguintes peças do forno micro-ondas para evitar a acumulação de gorduras e pedaços de alimentos:

- ***Superfícies interiores e exteriores***
- ***Porta e fechos da porta***

☛ Certifique-se **SEMPRE** de que os fechos da porta estão limpos e a porta fecha correctamente.

☛ Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e humedecido em água morna e detergente.
   Enxagúe e seque.
2. Limpe todos os salpicos ou manchas das superfícies interiores com um pano embebido em água e detergente.
3. Para retirar partículas de alimentos endurecidas e eliminar cheiros, coloque uma chávena de sumo de limão diluído em água no prato de cerâmica e ligue o micro-ondas durante 10 minutos na potência máxima.
4. Não limpe este produto com água.

✉ **NÃO** molhe as aberturas de ventilação. NUNCA utilize produtos abrasivos nem solventes químicos.

✉ Tenha muito cuidado ao limpar os fechos da porta para garantir que nenhum pedaço:

- fique acumulado
- impeça a porta de fechar correctamente

✉ **Limpe a** cavidade direita do forno micro-ondas após cada utilização com uma solução de detergente suave, mas deixe o micro-ondas arrefecer antes de o limpar, para evitar acidentes.

Armazenar e reparar o forno micro-ondas

Deve tomar algumas precauções simples quando armazenar ou mandar reparar o micro-ondas.

Não deve utilizar o forno se a porta ou os fechos da porta estiverem danificados:

- ***Dobradiças partidas***
- ***Fechos deteriorados***
- ***Revestimento do forno amolgado ou deformado***

Só um técnico especializado em micro-ondas deve efectuar as reparações.

☛ **NUNCA** retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida em relação ao funcionamento:

- Retire a ficha da tomada
- Contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo

✉ Se quiser armazenar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.

Motivo: O pó e a humidade podem prejudicar as peças do forno.

유진희D060427154022C1(2)MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128112239

Características técnicas

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	**CM1069A**
Fonte de alimentação	230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia Micro-ondas	 1600 W, 7 A
Potência de saída	230 V : 1050 W (IEC-705) (4 níveis de potência, incluindo descongelação)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Método de arrefecimento	Motor da ventoinha de arrefecimento
Dimensões (L x A x P) Exterior Cavidade do forno	 517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Volume	26 litros
Peso Líquido Bruto	 17,5 kg 19,0 kg

Portugal

Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduo de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)

Esta marca, apresentada no produto ou na sua literatura indica que ele não deverá ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos indiferenciados no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente e à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos deverá separar este equipamento de outros tipos de resíduos e reciclá-lo de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar ou o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem levar este produto para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto não deverá ser misturado com outros resíduos comerciais para eliminação.

Nota

PT

유진희D060427154022C1062MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128112239

SAMSUNG

ELECTRONICS

If you have any problems with your machine
please can you contact Samsung European distributor

Samsung professional microwave ovens
European service centre

Tel No: +44 (0)121 746 3521 (ENGLISH SPEAKING)
Fax: +44 (0)121 744 0974
Email: europe@apuro.co.uk

CM1069A_XEU-03310B_IT.fm Page 1 Monday, January 28, 2008 11:13 AM

SAMSUNG

FORNO A MICROONDE

(COMMERCIALE)

Istruzioni d'uso e guida di cottura

CM1069A



Codice No..: DE68-03310B

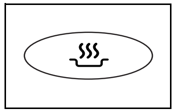
유진희D060427154022C1 MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111405

CM1069A_XEU-03310B_IT.fm Page 2 Monday, January 28, 2008 11:13 AM

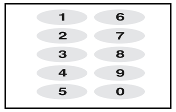
IT

Guida Rapida

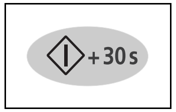
Se desiderate cucinare qualcosa



1. Mettete il piatto da cucinare nel microonde.
   Selezionate il livello di potenza premendo il Tasto di **Potenza** ( ) una o più volte.

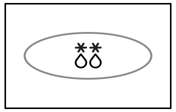


2. Selezionate il tempo di cottura premendo i tasti **Numerici** fino ad un massimo di 30 minuti.

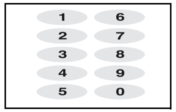


3. Premere il tasto **Avvio** (◇/+30s) .
   Risultato: La cottura inizia. Il microonde avvisa con quattro suoni quando la cottura è pronta

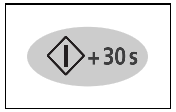
Se desiderate scongelare del cibo



1. Mettete il surgelato nel microonde.
   Premere il tasto **Scongelamento** ( ) .

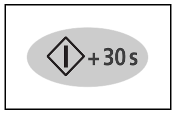


2. Selezionate il tempo di scongelamento premendo i tasti **Numerici** fino ad un massimo di 30 minuti.



3. Premere il tasto **Avvio** (◇/+30s) .
   Risultato: Ha inizio lo scongelamento. Il microonde avvisa con quattro suoni quando il ciclo è concluso.

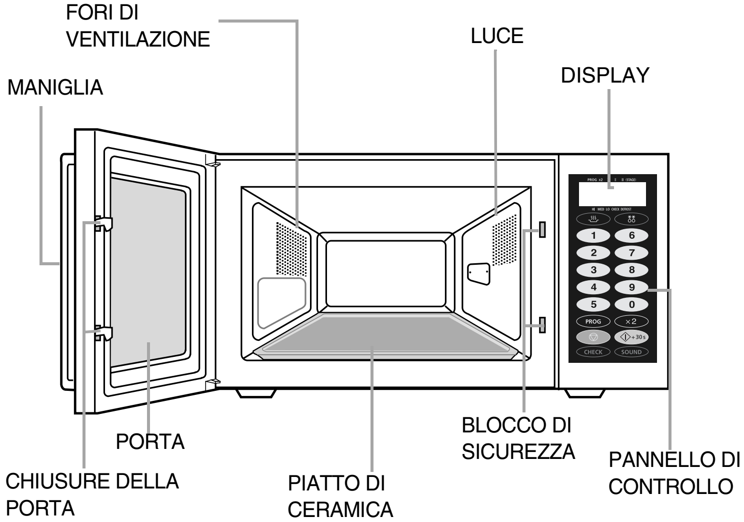
Se volete regolare il tempo di cottura



Lasciate il cibo nel microonde.
Premendo il tasto **+30s**, una o più volte, si aggiungono ogni volta che premete 30 secondi extra al tempo di cottura che desiderate aggiungere.

Microonde e Display

Forno



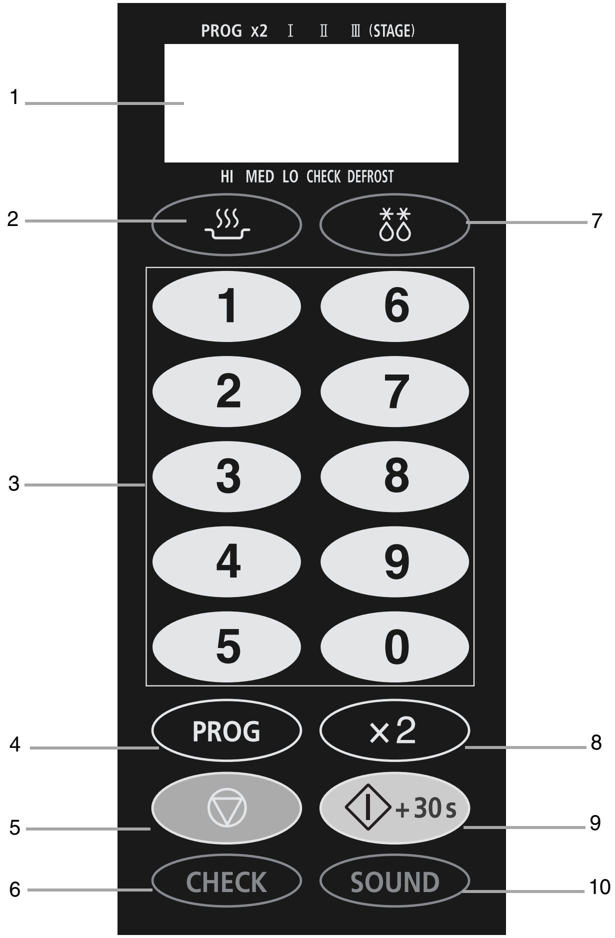
Display



유진희D060427154022C1(...)MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111405

CM1069A_XEU-03310B_IT.fm Page 3 Monday, January 28, 2008 11:13 AM

Pannello di controllo



1. DISPLAY
2. TASTO LIVELLI DI POTENZA
3. TASTI
4. TASTI DI PROGRAMMA
5. TASTO FERMO/CANCELLA
6. TASTO DI VERIFICA
7. TASTO PER SCONGELARE
8. TASTO DI DOPPIA QUANTITÀ
9. TASTO AVVIO
10. TASTO SUONI

Come utilizzare questo libretto d'istruzioni

Avete appena acquistato un forno a microonde SAMSUNG.

Le istruzioni d'uso contengono molte informazioni preziose sulla cottura con il vostro forno a microonde:

- ***Precauzioni di sicurezza***
- ***Accessori adatti e stoviglie per la cottura***
- ***Consigli utili per la cottura***

Sul frontespizio del libretto troverete le illustrazioni del forno e, più importante, il pannello di controllo, in modo che possiate trovare i pulsantipiù facilmente.

Le procedure passo-passo utilizzano 2 diversi simboli:



Importante **Nota**

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITA' ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detergente sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, non utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
(1) Sportello (piegato)
(2) Cardini dello sportello (rotti o allentati)
(3) Guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

유진희D060427154022C1 2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111405

Precauzioni di Sicurezza

IT

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA E CONSERVARLE COME RIFERIMENTO FUTURO.

Quando si cucinano alimenti o liquidi nel forno a microonde, adottare le seguenti precauzioni.

ATTENZIONE:
Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

ATTENZIONE:
Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

ATTENZIONE:
I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

ATTENZIONE:
Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere **SEMPRE** almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi.
Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e **SEMPRE** dopo il riscaldamento.
In caso di ustioni, seguire queste misure di **PRIMO SOCCORSO**:
* Immergere la zona ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
* Coprire con un panno pulito e asciutto.
* Non applicare creme, oli o lozioni.

ATTENZIONE:
Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.

- Utilizzare solo utensili adatti al microonde;
  NON Utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro e argento, spiedi, forchette, ecc.; rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste.

Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.

- In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore.
  Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti
- Porzioni di piccole dimensioni richiedono un minore tempo di cottura o di riscaldamento.
  E' possibile che, impostando il tempo sul minimo, il calore sia comunque eccessivo provocando il surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.
- In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme.
- Non riempire **MAI** il contenitore fino all'orlo. Scegliere un contenitore con la parte superiore più larga di quella inferiore per evitare la fuoriuscita del liquido durante la bollitura. Le bottiglie a collo stretto potrebbero esplodere, se riscaldate eccessivamente.
- Non riscaldare **MAI** il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento.
- Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde. Inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.
- Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura, provocando eventuali situazioni pericolose.
- Non pulire l'apparecchiatura usando getti d'acqua.
- **NON** coprire le aperture di ventilazione con panno o carta. Potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno.
  Il forno può surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi automaticamente. Una volta spento, è necessario attendere che il forno si raffreddi prima di poterlo riutilizzare.
- Per evitare scottature, utilizzare **SEMPRE** i guanti da forno per estrarre i piatti dal forno.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontano dalle superfici riscaldate. Non utilizzare l'apparecchiatura se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati.
- Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio.

Motivo: La fuoriuscita di aria o vapore caldo potrebbe causare ustioni.

- Durante il funzionamento (specialmente quando il forno sta scongelando) è possibile udire degli scricchiolii.

Motivo: Questo suono è normale quando si modifica il livello di potenza elettrica.

- **NON** accendere il forno a microonde quando è vuoto. L'alimentazione viene disattivata automaticamente per sicurezza. E' possibile utilizzarlo normalmente dopo averlo lasciato spento per oltre 30 minuti. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno. Se si accende per errore il forno quando è vuoto, l'acqua assorbirà le microonde.

IMPORTANTE
- I bambini non devono MAI utilizzare il forno a microonde o giocare con esso, né devono essere lasciati senza sorveglianza vicino a un forno a microonde in funzione. Gli oggetti che possono catturare l'interesse dei bambini non devono essere conservati o nascosti appena sopra il forno.
- Questa apparecchiatura non è adatta all'uso, senza supervisione, da parte di persone (bambini inclusi) che dispongono di ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza, conoscenza o che siano date loro istruzioni per l'uso dell'apparecchiatura da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Controllare che i bambini non giochino con questa apparecchiatura.

유진희D060427154022C1069(2)MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111405

Installazione del Forno a Microonde

Collocare il forno su una superficie piana, orizzontale e sufficientemente robusta.

1. Mantenere una zona libera di almeno 10 cm dietro e ai lati del forno e di 20 cm sopra al forno per la corretta ventilazione dell'apparecchio.

2. Togliere tutto il materiale di imballaggio all'interno del forno.
   Posizionare l'anello e la base rotante.
   Verificare che la base rotante giri liberamente.

3. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo tale che la spina sia accessibile.

4. inserite il cavo in una presa tripolare con collegamento a terra 230 Volt, 50Hz, CA. Se il cavo di alimentazione di questa apparecchiatura è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo speciale.

☛ **Non** otturare le fessure per l'areazione in quanto il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente. Rimarrà non operativo sino che si sarà sufficientemente raffreddato.

☛ Connettere il cavo di alimentazione ad una presa a 3 conduttori, 230 Volt, 50Hz, AC con collegamento di terra. Nel caso il cavo risultasse danneggiato, sostituirlo con un cavo speciale. Per la sostituzione rivolgersi al rivenditore SAMSUNG più vicino.

☛ **Non** installare il forno a microonde in prossimità di calore eccessivo o di umidità, per esempio vicino ad un forno tradizionale o ad un calorifero. Le specifiche dell'alimentazione del forno devono essere rispettate ed eventuali prolunghe del cavo di alimentazione devono avere le stesse caratteristiche del cavo in dotazione del forno. Prima di usare il forno per la prima volta, pulirne le pareti interne e la maniglia con un panno umido.

Cosa Fare se Avete un Dubbio o vi Sorge un Problema

IT

Prima di chiamare il servizio tecnico, verificate quest'elenco di possibili problemi e relative soluzioni:

◆ Non funziona il display ne il forno.
- Inserite correttamente la spina nella presa con collegamento a terra
- Se la presa è controllata da un interruttore a muro, verificate che l'interruttore sia in posizione di acceso.
- Togliere la spina dalla presa, attendere 10 secondi, reinserite la spina nella presa.
- Ripristinare l'interruttore del circuito o cambiate il fusibile se fosse fuso.
- Inserite un'altro elettrodomestico nella presa; se l'altro elettrodomestico non funziona, chiamate un elettricista per riparare la presa.
- Inserite il forno microonde in un'altra presa.

◆ Il display del microonde funziona, ma sembra non arrivare energia.
- Verificate che lo sportello è perfettamente chiuso.
- Verificate che non vi sia del materiale d'imballaggio o altro materiale attaccato alle guarnizioni dello sportello.
- Verificate se ci sono danni nello sportello.
- Premere Cancel [Cancellare] due volte e reinserite le istruzione di cottura.

◆ Il forno si ferma prima di aver concluso il tempo programmato.
- Se non c'è stata un'interruzione di corrente, togliere la spina dalla presa, attendere 10 secondi, e reinseritela nella presa. Reinserite le istruzione di cottura.
- Ripristinare l'interruttore del circuito o cambiate il fusibile se fosse fuso.

◆ Vedete scintille o un arco.
- Togliete qualsiasi utensile metallico, vasellame, o nastri metallici. Se impiegate fogli, impiegate soltanto dei nastri stretti lasciando uno spazio minimo di un pollice tra il floglio e le pareti interne del forno.

◆ Il funzionamento del microonde causa interferenze sulla radio o la TV.
- È similare alle interferenze che provocano altri piccoli elettrodomestici, come l'asciugacapelli. Allontanate il microonde dagli altri elettrodomestici, come la radio o la TV.

유진희D060427154022C1[illegible]2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111405

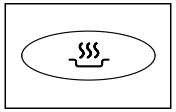
CM1069A_XEU-03310B_IT.fm Page 6 Monday, January 28, 2008 11:13 AM

Regolazione dei Tempi di Cottura e Livelli di Potenza

IT

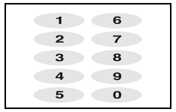
Cottura ad Una -Fase

Potete fermare la cottura in qualsiasi momento per controllare il cibo.

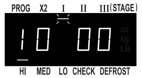


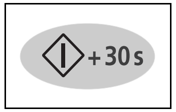
1. Premere il tasto **Livello di Potenza** (♨) per selezionare la potenza.
   Premere il tasto **Livello di Potenza** (♨) più volte, potete selezionare tra i diversi livelli di potenza - HI [Alto], MED [Medio] o LO [Basso].





2. Impiegate la tastiera **numerica** per inserire il tempo di cottura. Potete inserire una durata da un secondo fino a 30 minuti Per inserire una durata superiore al minuto, dovete inserire anche i secondi
   - Per esempio, per regolarlo a 10 minuti, inserite 1, 0, 0, 0.





3. Premere il tasto **Avvio** (◇ /+30s) per iniziare la cottura.

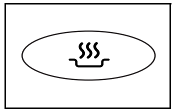
✉ Il tempo massimo di cottura è di 30 minuti. Se il tempo impostato supera i 30 minuti, il display visualizzerà “E3”, allora premete il tasto **Fermo/Cancella** (⊘) e ripetere il processo.



Livelli di Potenza	Percentuale	Potenza
HI	100 %	1050 W
MED	70 %	735 W
LO	50 %	525 W
DEFROST(SCONG)	30 %	315 W

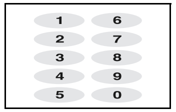
Cottura Multi - Fase

Potete fermare la cottura in qualsiasi momento per controllare il cibo.

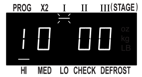


1. Premere il tasto **Livello di Potenza** (♨) per selezionare la potenza.
   Premendo il tasto **Livello di Potenza** (♨) più volte, potete selezionare tra i diversi livelli di potenza - HI [Alto], MED [Medio] o LO [Basso].

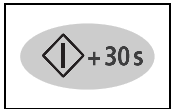




2. Impiegate la tastiera **numerica** per inserire il tempo di cottura. Potete inserire una durata da un secondo fino a 30 minuti. Per inserire una durata superiore al minuto, dovete inserire anche i secondi.
   - Per esempio, per regolarlo a 10 minuti, inserite 1, 0, 0, 0.



3. Ripetere i passi 1 e 2 per le fasi di cottura II o III.



4. Premere il tasto **Avvio** (◇ /+30s) per iniziare la cottura.

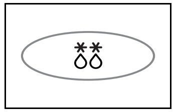
✉ Il tempo massimo di cottura è di 30 minuti. Se il tempo impostato supera i 30 minuti, il display visualizzerà “E3”, allora premete il tasto **Fermo/Cancella**(⊘) e ripetere il processo.



유진희D060427154022C1(2)2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111405

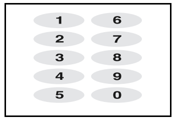
CM1069A_XEU-03310B_IT.fm Page 7 Monday, January 28, 2008 11:13 AM

Impiego del tasto Scongelamento



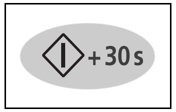
1. Premere il tasto **Scongelamento** (⁂) .





2. Usate la tastiera **Numerica** per inserire il tempo di scongelamento. Potete regolarlo da una durata di un secondo a 30 minuto.





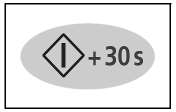
3. Premere il tasto **Avvio** (◇ /+30s) .

✉ Il tempo massimo permesso di cottura è di 30 minuti. La somma dei tempi programmati non deve eccedere i 30 minuti. Se il tempo eccede i 30 minuti, il display visualizzerà “E3”, allora premere il tasto **Fermo/Cancella** (▽) e ripetere la programmazione.



Impiego del tasto Avvio (◇/+30s)

Questo tasto offre un semplice modo per riscaldare dei cibi in periodi di 30 secondi al livello di Alta potenza.

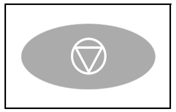


1. Premere il tasto **Avvio** (◇ /+30s) una volta per ogni 30 secondi di tempo di cottura che volete impiegare.
   - Per esempio premere il tasto due volte per una durata di un minuto. Il tempo apparirà sul display ed il microonde entrerà in funzione.

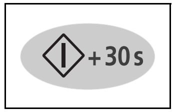
✉ Aggiungere 30 secondi ad un programma già avviato, premendo il tasto **Avvio** (◇ /+30s) una volta per ogni periodo di 30 secondi che volete aggiungere.

Impiego del tasto Fermo/Cancella (▽)

Il tasto Fermo/Cancella (▽) vi permette di cancellare le istruzioni inserite. Vi permette inoltre di fermare temporaneamente il ciclo di cottura del microonde, in modo che potete controllare la cottura dei cibi.



Per fermare temporaneamente il microonde durante la cottura, premere il tasto **Fermo/Cancella** (▽) una volta.



Per ricominciare, premere il tasto **Avvio** (◇ /+30s).

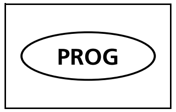
✉ Per correggere un errore nelle istruzioni inserite, premere il tasto **Fermo/Cancella**(▽) ouna volta, poi inserite nuovamente le istruzioni.

유진희D060427154022C10 2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111405

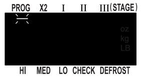
CM1069A_XEU-03310B_IT.fm Page 8 Monday, January 28, 2008 11:13 AM

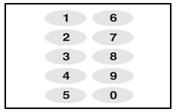
Programmazione della Memoria

Cottura ad Una-Fase



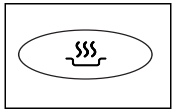
1. Una volta che si preme il tasto **Programma** (PROG) , il microonde entrerà in modo Programma.
Il display si cancella:





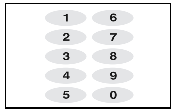
2. Usando la tastiera **Numerica**, inserite il numero del programma, dal 1 al 20.





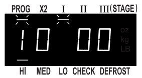
3. Di seguito, premere il tasto **Livello di Potenza** ( ) per selezionare la potenza. Premendo ripetutamente questo tasto **Livello di Potenza** ( ) si passa da un livello di potenza all'altro HI, MED, o LO.

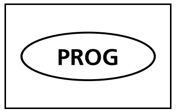




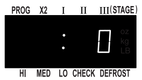
4. Usate la tastiera **Numerica** per inserire il tempo di cottura. Potete regolarlo da una durata di un secondo a 30 minuto. Per inserire una durata superiore al minuto, dovete inserire anche i secondi.

- Per esempio, per regolarlo a 10 minuti, inserite 1, 0, 0, 0.





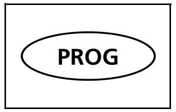
5. Premere il tasto **Programma** (PROG) per completare l'impostazione della memoria.
Sul display si visualizzerà ":0".



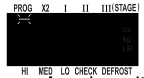
Il tempo massimo permesso di cottura è di 30 minuti. La somma dei tempi programmati non deve eccedere i 30 minuti. Se il tempo eccede i 30 minuti, il display visualizzerà "E3", allora premere il tasto **Fermo/Cancella**( ) e ripetere la programmazione.

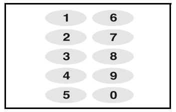


Cottura Multi - Fase

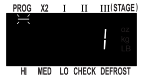


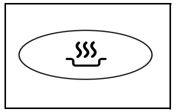
1. Una volta che si preme il tasto **Programma** (PROG), il microonde entrerà in modo Programma.
Il display si cancella:





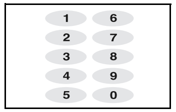
2. Usando la tastiera **Numerica**, inserite il numero del programma, dal 1 al 20.





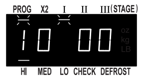
3. Di seguito, premere il tasto **Livello di Potenza** ( ) per selezionare la potenza. Premendo ripetutamente questo tasto **Livello di Potenza** ( ) si passa da un livello di potenza all'altro HI, MED, o LO.



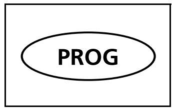


4. Usate la tastiera **Numerica** per inserire il tempo di cottura. Potete regolarlo da una durata di un secondo a 30 minuto. Per inserire una durata superiore al minuto, dovete inserire anche i secondi.

- Per esempio, per regolarlo a 10 minuti, inserite 1, 0, 0, 0.



5. Ripetere i passi 3 e 4 per le fasi II o III.



6. Premere il tasto **Programma** (PROG) ber completare l'impostazione della memoria.
Sul display si visualizzerà ":0".

Il tempo massimo permesso di cottura è di 30 minuti. La somma dei tempi programmati non deve eccedere i 30 minuti. Se il tempo eccede i 30 minuti, il display visualizzerà "E3", allora premere il tasto **Fermo/Cancella**( ) e ripetere la programmazione.



Impiego della Programmazione delle Memoria

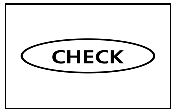
Premere i tasti **Numerici** per selezionare le funzioni di memoria programmata dall'utente (vedere Programmazione della Memoria) dall'1 al 20. Il microonde entrerà istantaneamente senza dover premere il tasto **Avvio** (/+30s) .

유진희D060427154022C1 MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111405

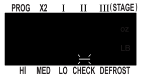
CM1069A_XEU-03310B_IT.fm Page 9 Monday, January 28, 2008 11:13 AM

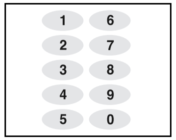
Impiego del tasto Check [Verifica]

Conferma del tempo di cottura e del Power Level [Livello di Potenza] in ogni Programma in Memoria



1. Premere il tasto **Fermo/Cancella**( ) per cancellare tutte le operazioni.
   Premere il tasto Check [Verifica] per entrare nel modo di Verifica.

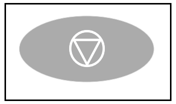




2. Usando la tastiera **Numerica**, inserite il numero del Programma in Memoria, dall'1 al 20.
   Per esempio, supponga che preme il **5** (5), per il Programma in Memoria 5, che è ad **Alta** potenza, cottura a **I Fase** con una durata di 6 minuti e 30 secondi, 6:30.
   - Prima si visualizzerà 5, ma cambierà per visualizzare le regolazioni del Programma in Memoria.

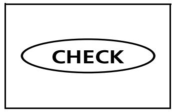


3. Dopo un secondo, il display si cancellerà automaticamente.
   Se volete verificare altri Programmi in Memoria, semplicemente inserite il numero del Programma in Memoria.

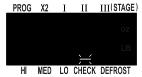


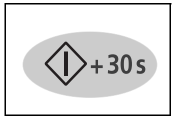
4. Premere il tasto **Fermo/Cancella**( ) per uscire dal modo di Verifica.

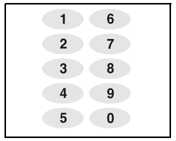
Lettura del Contatore dei Cicli dei Programmi in Memoria



1. Premere il tasto **Fermo/Cancella**( ) per cancellare tutte le operazioni.
   Premere il Tasto **Check** [Verifica] per entrare nel modo di Verifica.







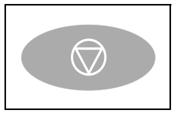
2. Premere il tasto **Avvio** (/+30s), e premere qualsiasi tasto Numerico dall'1 al 20, allora si visualizzerà il numero di cicli per quel determinato programma. Il contatore gli indica in unità di 10.
   - Per esempio, se il Programma in Memoria 5 è stato usato 100 volte, il display visualizzerà "10".



☛ Poiché il display impiega unità di 10 cicli, il conteggio dei cicli è approssimato. Il conteggio dei cicli aumenta ogni 10 cicli.

☛ Per esempio, se il contatore di cicli si trova tra 90-99, si visualizzerà "9". Cambierà a "10" quando si arrivi al ciclo numero 100. Il contatore di cicli ha un limite di 99.990 cicli. Una volta giunti a quel numero, il contatore automaticamente si azzererà.

3. Dopo un secondo, il display si cancellerà automaticamente. Se desiderate controllare il conteggio dei cicli di un altro Programma in Memoria, semplicemente inserite il numero del Programma in Memoria.

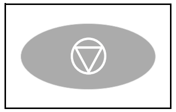


4. Premere il tasto **Fermo/Cancella**( ) per uscire dal modo Verifica.

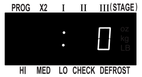
유진희D060427154022C1(2)PMWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111405

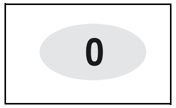
CM1069A_XEU-03310B_IT.fm Page 10 Monday, January 28, 2008 11:13 AM

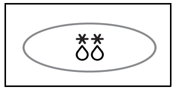
Azzeramento del Contatore dei Cicli dei Programmi in Memoria



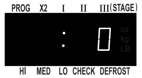
1. Premere il tasto **Fermo/Cancella**( ) per cancellare tutte le operazioni.
   Il display visualizzerà “:0”.



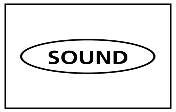




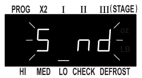
2. Premere sul **Numero** 0 (0) e premere il tasto **Scongelamento** ( ) .
   Il microonde emetterà un suono di conferma dell’azzeramento. Il display visualizzerà “:0”.

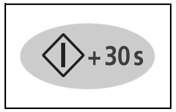


Regolazione dei Suoni

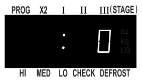


1. Premere il tasto **Sound** [Suono] per regolare il volume del suono. Il volume basico del suono è LO [BASSO] e quando si preme ripetutamente il tasto del suono, il volume cambia seguendo quest’ordine - MED, HI [ALTO], OFF [SENZA SUONO], LO [BASSO].



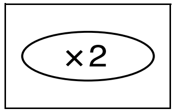


2. Premere il tasto **Avvio** (/+30s) per uscire dal modo Suono. Il display visualizzerà “:0”.



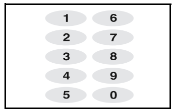
Indicatore	Suono
HI	Alto
MED	Medio
LO	Basso
Blank	Senza Suono

Impiego del tasto di Doppia Quantita



1. Premere il tasto **Doppia Quantità** (×2) .





2. Con la tastiera **Numerica** inserite il numero di Programma di Memoria da 1 a 20.
   - Per esempio, supponga che preme il 5 (5), per il Programma in Memoria 5, che è ad Alta potenza, cottura a I Fase con una durata di 6 minuti e 30 secondi, 6:30.



3. Il Programma di Memoria funziona ora per un periodo doppio a quello pre-programmato dall’utente, che in questo caso sarà di 13 minuti.



(6:30 x 2 = 13:00)

Il tempo massimo permesso di cottura è di 30 minuti. Se al doppiare il tempo programmato si eccede il tempo massimo permesso di cottura, il display visualizzerà “E3”, in questo caso premere il tasto **Fermo/Cancella**( ) .



유진희D060427154022C1 2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111405

Guida al Vasellame per Cottura

Per la cottura in forno microonde, le microonde devono essere capaci di penetrare i cibi, senza che siano riflesse od assorbite dal piatto impiegato.

Per cui bisogna scegliere con cura il vasellame per la cottura. Se questo incorpora il marchio sicuro per microonde, non vi dovete preoccupare.

La seguente tabella elenca diversi tipi di vasellame ed indica come e quando possono essere usati in un forno a microonde.

Vasellame per Cottura	Sicuro per microonde	Commenti
Fogli d'alluminio	✓ ✗	Si può impiegare in piccole quantità per proteggere zone contro la scotta de cibi. L'arco può capitare se il foglio è troppo vicino alle pareti del microonde o se si impiega troppa quantità di fogli.
Porcellana e terracotta	✓	La porcellana, ceramica, terracotta, gres sono di solito adeguati, a meno che siano decorati con filettature metalliche.
Poliestere a perdere piatti di carta	✓	Alcuno surgelati sono impacchettati in questi piatti.
Confezioni di fast food		
• Contenitori di tazze di polistirolo	✓	Si possono usare per scaldare dei cibi. Il surriscaldamento può provocare che il polistirolo si squagli.
• Sacchetti di carta o giornali	✗	Può incendiarsi.
• Carta riciclata o filettature metalliche	✗	Può provocare l'arco voltaico.
Vetreria		
• Stoviglie Forno - Tavola	✓	Possono impiegarsi, a meno che siano decorate con filettature in metallo.
• Vetreria fine	✓	Possono usarsi per scaldare cibi o liquidi. I vetri delicati possono rompersi o spezzarsi se si riscaldano subitamente.
• Brocche di vetro	✓	Bisogna togliere il coperchio. Adeguato soltanto per scaldare.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono causare arco voltaico o fuoco.
• Nastri per chiusura sacchetti surgelati	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovagliolo e carta da cucina	✓	Per durate de cottura piccole e per scaldare. Inoltre per assorbire l'eccesso d'umidità.
• Carta riciclata	✗	Possono causare arco voltaico
Plastici		
• Contenitori	✓	In particolare se è un termoplastico resistente al calore. Alcuni altri plastici possono deformarsi o scolorirsi ad alte temperature. Non impiegate plastici di melamina.
• Pellicola per alimenti	✓	Può impiegarsi per mantenere l'umidità. Non deve toccare il cibo. Avete cura quando togliete il film poiché può sprigionarsi vapore molto caldo.
• Sacchetti per surgelati	✓ ✗	Soltanto se può impiegarsi per bollire o è sicura per il forno. Non deve essere a tenuta d'aria. Incidere con una forchetta se si rende necessario.
Carta incerata o a tenuta d'olio	✓	Può impiegarsi per mantenere l'umidità e per evitare spruzzi

✓ : Raccomandato

✓✗ : Fate Attenzione

✗ : Non sicuro

유진희D060427154022C1 MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111405

Guida di Cottura

IT

Riscaldare Portate

Impiegate i livelli di potenza ed i tempi di questa tabella come direttrici per scaldare.

Cibo	Porzione	Metodo	Potenza	Tempo (min)	Tempo Trascorso (min)
Portata (refrigerata)	350 g	Impiattare una portata di 2 o 3 componenti refrigerati su un piatto ceramico Scaldare coperto.	MEDIUM	6½-7	3
Pollo al curry e Riso (refrigerato)	300 g	Impiattare una portata de 2 componenti refrigerati in un piatto ceramico (per esempio riso e curry) Scaldare coperto.	MEDIUM	4½-5½	3
Pastasciutta al sugo (refrigerata)	350 g	Mettete la pasta (spaghetti o pasta all'uovo) in una scodella ceramica. Scaldare coperta Rimuovere durante la fase di scaldo	HIGH	4-5	3
Pasta ripiena al sugo (refrigerata)	350 g	Mettete la pasta (ravioli, tortellini, ecc.) in una scodella ceramica. Scaldare coperta. Rimuovere ogni tanto durante la fase di scaldo.	MEDIUM	4½-5½	3
Lasagna (refrigerata)	400 g	Mettete la lasagna refrigerata (prodotto precotto) di fianco nel centro del piatto. Scaldare coperta.	HIGH	4½-5½	3
Patate alla bechamel (refrigerate)	400 g	Mettete le patate alla bechamel (prodotto precotto) di fianco nel centro del piatto. Scaldare coperto.	MEDIUM	5½-6½	3
Patate al forno (prodotto cotto e refrigerato)	500 g (2x250 g)	Perforare il foglio e mettete le patate su un piatto ceramico	HIGH	5-6	2-3

Scaldare Minestre e Spezzatini

Impiegate i livelli di potenza ed i tempi di questa tabella come direttrici per scaldare.

Cibo	Porzione	Metodo	Potenza	Tempo (min)	Tempo Trascorso (min)
Minestra (refrigerati)	250 g	Versate in un piatto fondo ceramico Scaldare coperto. Rimuovere durante lo scaldo.	HIGH	3-3½	2-3
Spezzatini (refrigerati)	250 g 500 g	Versate in un piatto fondo o ciottolo ceramico Scaldare coperto. Rimuovere durante lo scaldo.	MEDIUM	4-4½ 5½-6	2-3
Spezzatini (in scatola)	350 g	Versate in un piatto fondo o ciottolo ceramico. Scaldare coperto. Rimuovere durante lo scaldo.	MEDIUM	3½-4	2-3
Minestra (surgelata)	1000 g	Versate in un piatto di Pyrex con coperchio. Scaldare coperto. Rimuovere durante lo scaldo.	HIGH	20-22	2-3

유진희D060427154022C1(조리)2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111405

Guida di Cottura (cont.)

Scaldare Spuntini

Usate i livelli di potenza e tempi di cottura elencati in questa tabella come direttrici per la cottura.

Cibo	Porzione	Metodo	Potenza	Tempo (min)	Tempo Trascorso (min)
Cheeseburger (refrigerato)	150 g (1 unità)	Mettete l'hamburguer su carta per cucina e su di un piatto ceramico	HIGH	1-1½	2-3
Cheeseburger (surgelato)	150 g (1 unità)	Mettete l'hamburguer su carta per cucina e su di un piatto ceramico.	LOW	3-3½	2-3
Hot Dog (refrigerato)	125 g (1 unità)	Mettete il hot dog su carta per cucina e su di un piatto ceramico.	MEDIUM	ca. 1½	2-3
Pizza; Porzione (refrigerata)	100 g	Mettete la porzione di pizza su carta per cucina e su di un piatto ceramico.	LOW	1½-2	1-2
Involtini di Carne e Verdura (refrigerato)	200 g	Mettete l'involtini su carta per cucina e su di un piatto ceramico.	MEDIUM	2-2½	1-2
Quiche / Torta (refrigerato)	150 g	Mettete la torta su carta per cucina e su di un piatto ceramico.	MEDIUM	2-2½	2-3
Brioches	2 unità (60g)	Mettete le brioches su carta per cucina e su di un piatto ceramico. Servire direttamente dopo scaldarli.	MEDIUM	½-1	-

Prima Colazione

Usate i livelli di potenza e tempi di cottura elencati in questa tabella come direttrici per la cottura.

Cibo	Porzione	Metodo	Potenza	Tempo (min)	Tempo Trascorso (min)
Pancetta (refrige-rata)	2 fette di 20 grammi.	Mettete le fette di pancetta su carta per cucina e su di un piatto ceramico.	HIGH	ca. 1½	1
Uova strapazza-te	2 uova	Battere le uova, salare ed aggiungere 2 cucchiai di latte. Versate in un piatto fondo ceramico. Rimuovere diverse volte durante la cottura.	LOW	ca. 2½	1
Fagioli al forno (inscato-lati)	250 g	Mettete i fagioli in un piatto fondo.Scaldare coperto. Rimuovere durante il riscaldo.	MEDIUM	2½-3½	1-2

유진희D060427154022C1 2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111405

Guida di Cottura (cont.)

IT

Scongelare Pane e Torte

Usate i livelli di potenza e tempi di cottura elencati in questa tabella come direttrici per la cottura.

Cibo	Porzione	Metodo	Potenza	Tempo (min)	Tempo Trascorso (min)
Baguette	150 g (1 unità)	Mettete la baguette di fianco su carta per cucina nel microonde.	DEFROST	ca. ½	3-5
Panini	4 pezzi - 50 grammi	Mettete i panini uno a fianco dell'altro su carta per cucina nel microonde.	DEFROST	ca. 3	3-5
Torta di Frutta	120 g (1 unità	Mettete la porzione di torta su di un piatto ceramico.	DEFROST	3-3½	5-10
Cannolo alla crema	100 g (1 unità)	Mettete il cannolo su di un piatto ceramico. Posizionate il piatto al centro del piatto del microonde. Lasciatelo fino a che la crema non si sia scongelata.	DEFROST	ca. 1	10-20

Scongelare e Cucinare Dessert

Usate i livelli di potenza e tempi di cottura elencati in questa tabella come direttrici per la cottura.

Cibo	Porzione	Metodo	Potenza	Tempo (min)	Tempo Trascorso (min)
Bacche in salsa	250 g	Mettete i frutti surgelati in una ciotola di Pyrex con coperchio. Riscaldare coperto. Rimuovere una volta durante la cottura.	MEDIUM	6-6½	2-3
Lievito con ripieno di marmella-ta	300 g (2 unità)	Mettete i lieviti surgelati (precotto) uno affianco dell'altro in una ciotola di pyrex con coperchio. Bagnare il sopra dei lieviti con acqua fredda. Cucinare coperti.	MEDIUM	4½-5	2-3

Pulizia del vostro Microonde

Le parti di seguito elencate del vostro microonde devono essere pulite con frequenza per prevenire che il grasso e le particole di cibo si accumulino:

- ***superfici interne ed esterne***
- ***sportello e guarnizione dello sportello***

☛ Assicurarsi sempre che le guarnizione dello sportello siano pulite e che lo sportello chiude correttamente.

☛ Qualora il forno non venga tenuto pulito, ciò potrebbe condurre a un deterioramento della superficie danneggiando l'apparecchiatura ed eventualmente provocando situazioni pericolose.

1. Pulite le superfici esterne con un panno soffice e con acqua calda e saponosa. Sciacquare ed asciugare
2. Togliere schizzi o chiazze dalle superfici interne con un panno insaponato.
3. Per sciogliere particole indurite di cibo e per togliere gli odori, mettete una brocca d'acqua e spremuta di limone nel piatto ceramico e scaldare durante 10 minuti a massima potenza.
4. Non pulite questo utensile con acqua.

✉ NON versate acqua nei condotti di sfiato. NON impiegate prodotti abrasivi o diluenti chimici.

✉ Prestate particolare attenzione quando pulite le guarnizioni dello sportello per assicurarvi che non ci siano particole:
- che si accumulino
- che evitino che lo sportello chiuda correttamente

✉ Pulite l'interno del microonde dopo ogni uso con un detersivo soave, ma lasciate raffreddare il microonde prima di pulirlo per evitare scottature.

유진희D060427154022C1 MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111405

Immagazzinaggio e Riparazione del Microonde

Bisogna prendere delle semplici precauzioni quando s'immagazzina il microonde o si porta a riparare.

Il microonde non deve usarsi se lo sportello o le guarnizioni sono danneggiate:

- ***Cerniere rotte***
- ***Guarnizioni deteriorate***
- ***Carcassa piegata o storta***

Soltanto un tecnico qualificato può riparare questo forno a microonde.

☛ NON togliete mai la carcassa esterna del microonde. Se il microonde è guasto è necessita essere riparato o siete in dubbio sul da farsi:
- Togliete la spina dalla presa.
- Contattate con il centro post vendita più vicino a voi.

✉ Se volete immagazzinare temporaneamente il vostro microonde, scegliete un posto asciutto e senza polvere.

Ragione: La polvere e l'umidità possono danneggiare alcune parti del microonde.

Italiano

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile in i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Specifiche Tecniche

La SAMSUNG è alla ricerca costante per migliorare i propri prodotti. Pertanto le specifiche ed il manuale d'istruzioni sono soggetti a cambiamenti senza preavviso.

Modello	**CM1069A**
Alimentazione	230V ~ 50 Hz
Consumo	
Microonde	1600 W, 7 A
Potenza d'uscita	1050 W (IEC-705) (4 livelli di potenza includendo lo scongelamento)
Frequenza di funzionamento	2450 MHz
Metodo di raffreddamento	Motore del ventilatore di raffreddamento
Dimensioni (L x A x P)	
Esterno	517 x 297 x 412 mm
Interno del forno	336 x 225 x 349 mm
Capacità	26 litri
Peso	
Netto	17.5 kg
Grosso	19.0 kg

IT

유진희D060427154022C1 2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111405

CM1069A_XEU-03310B_IT.fm Page 16 Monday, January 28, 2008 11:13 AM

SAMSUNG ELECTRONICS

If you have any problems with your machine
please can you contact Samsung European distributor

Samsung professional microwave ovens
European service centre

Tel No: +44 (0)121 746 3521 (ENGLISH SPEAKING)
Fax: +44 (0)121 744 0974
Email: europe@apuro.co.uk

유진희D060427154022C1[illegible]2MWO개발그룹(조리기기)*********197 20080128111405

Four micro-ondes

(COMMERCIAL)

Mode d'emploi et guide de cuisson

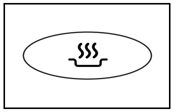
CM1069A



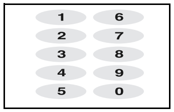
Code n° : DE68-03310B

Présentation rapide

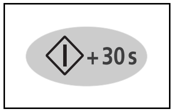
Si vous souhaitez faire cuire des aliments



1. Placez les aliments dans le four.
   Sélectionnez la puissance en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Puissance**( ).

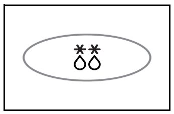


2. Sélectionnez le temps de cuisson en utilisant sur le **pavé numérique** (maxi : 30 min).

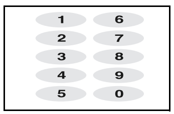


3. Appuyez sur le bouton **Départ**(+30s).
   Résultat : La cuisson démarre. Un signal sonore retentit quatre fois lorsque la cuisson est terminée.

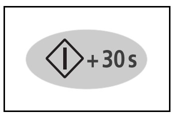
Si vous souhaitez décongeler des aliments



1. Placez les aliments surgelés dans le four.
   Appuyez sur le bouton **Décongélation**( ).

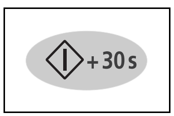


2. Appuyez sur le **pavé numérique** pour régler le temps de décongélation (30 min maxi.).



3. Appuyez sur le bouton **Départ**(+30s).
   Résultat : La décongélation démarre. Un signal sonore retentit quatre fois lorsque la cuisson est terminée.
4.

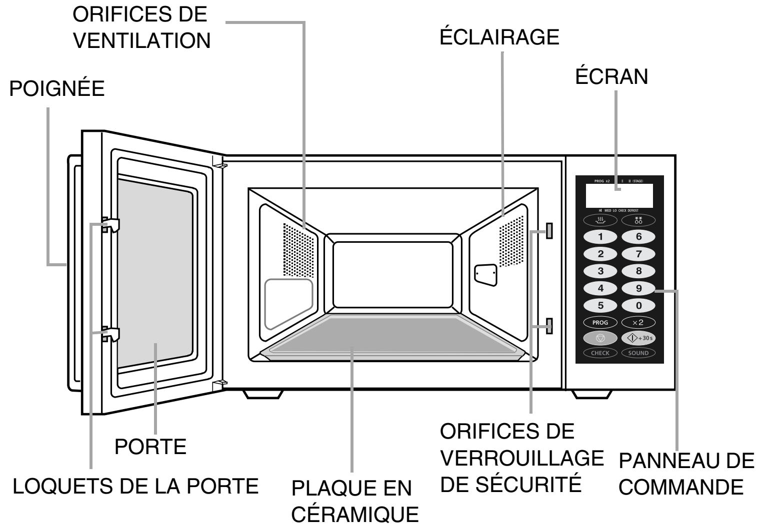
Si vous souhaitez ajuster le temps de cuisson



Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

Four et affichage

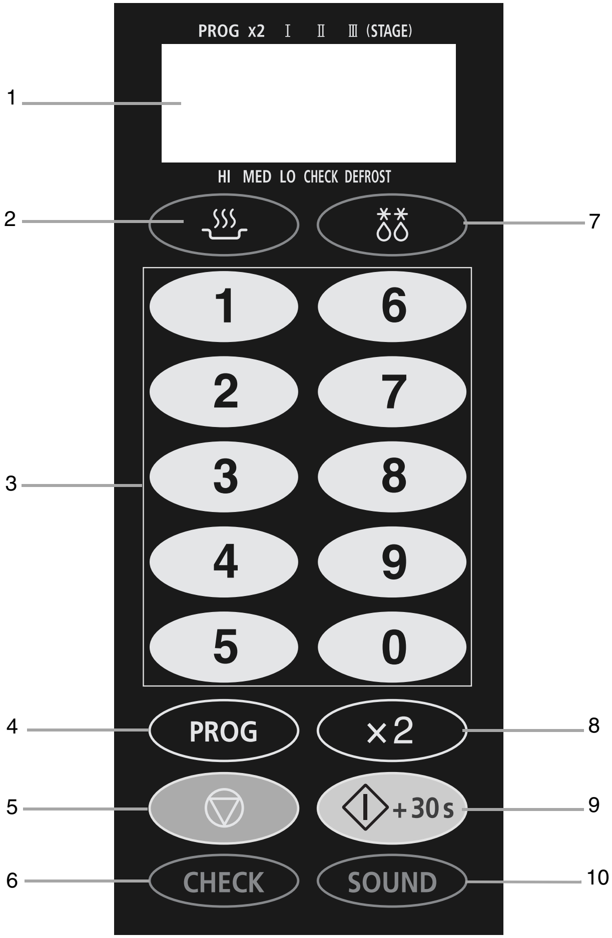
Four



Écran



Tableau de commande



1. ÉCRAN
2. BOUTON DE PUISSANCE
3. PAVÉ NUMÉRIQUE
4. BOUTON DE PROGRAMME
5. BOUTON ARRÊT/ANNULER
6. BOUTON CHECK (VÉRIFICATION)
7. BOUTON DÉCONGÉLATION
8. DOUBLE QUANTITÉ
9. BOUTON DÉPART
10. BOUTON SOUND (SON)

Utilisation de ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi
contient de nombreux conseils et instructions sur l'utilisation du four micro-ondes :

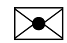
- ***Consignes de sécurité***
- ***Récipients et ustensiles recommandés***
- ***Conseils utiles***

Au début du mode d'emploi, vous trouverez une illustration du four, et plus particulièrement du tableau de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Deux symboles sont utilisés tout au long de ce manuel d'utilisation :



Important



Remarque

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) Porte (déformée)
(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four micro-ondes, prenez les précautions suivantes :

AVERTISSEMENT :
si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT :
il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT :
les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

AVERTISSEMENT :
si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les **TOUJOURS** reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser.
Remuez **SYSTÉMATIQUEMENT** le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire).
En cas d'accident, effectuez les gestes de **PREMIERS SECOURS** suivants :

* immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
* recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
* n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.

AVERTISSEMENT :
avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.
  N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de pics à brochette, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.

  Pourquoi : Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.
  N'utilisez pas votre four micro-ondes pour faire sécher des papiers ou des vêtements.
- Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court.
  Même en appliquant les temps de cuisson indiqués, ces aliments sont susceptibles de surchauffer et de brûler.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- **NE remplissez JAMAIS** le récipient à ras bord. Choisissez un récipient évasé afin de prévenir tout débordement éventuel. Les bouteilles à goulot étroit peuvent éclater en cas de surchauffe.
- **NE faites JAMAIS** chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
  Ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.
- Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
- N'obstruez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec une pièce de tissu ou un morceau de papier. Le tissu ou le papier risque de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four.
  Le four peut alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera inutilisable tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.
- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.
- Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.
  N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

  Pourquoi : L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.
- Il se peut que l'appareil émette de petits bruits secs en cours de fonctionnement (surtout pendant le mode Décongélation).

  Pourquoi : Ces bruits sont normaux ; ils indiquent un changement de puissance.
- **NE faites JAMAIS** fonctionner le four micro-ondes à vide. Le cas échéant, il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes.
  Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.

IMPORTANT

- Cet appareil N'EST PAS conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés d'un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Installation du four micro-ondes

Ce four micro-ondes peut être installé pratiquement sur tous les types de surface (plan de travail de cuisine ou étagère, chariot, table).

☛ Pour votre sécurité, cet appareil doit être :
- correctement relié à la terre (prise à 3 broches) ;
- branché sur une prise murale mise à la terre standard de 230 V CA - 50 Hz.

1. Installez le four sur une surface plane, horizontale et stable. Assurez une ventilation adéquate du four en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés de l'appareil et d'au moins 20 cm au-dessus.

2. N'obstruez jamais les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Il restera inutilisable tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.

3. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.

4. Branchez le câble sur une prise à 3 broches reliée à la terre. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial fourni par le service d'assistance technique.

Consignes

- N'installez PAS le four dans un environnement chaud ou humide. Exemple : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel.
- Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Problèmes et solutions

FR

Avant de faire appel à un ingénieur du service d'assistance, effectuez les vérifications suivantes.

◆ L'affichage et le four ne fonctionnent pas.
- Insérez correctement la fiche dans une prise avec mise à la terre.
- Si la prise est commandée par interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est en position ouverte.
- Retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.
- Branchez un autre appareil sur la prise. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, demandez à un électricien qualifié de réparer la prise.
- Branchez le four sur une autre prise.

◆ L'affichage du four fonctionne mais l'appareil ne s'allume pas.
- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez qu'il ne reste aucun résidu de matériel d'emballage ou tout autre matériau sur le joint de la porte.
- Vérifiez que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur Annuler et sélectionnez à nouveau les instructions de cuisson.

◆ L'appareil s'éteint avant la fin du temps programmé.
- S'il n'y a pas eu de coupure de courant, retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Saisissez une nouvelle fois les instructions de cuisson.
- Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.

◆ Des étincelles ou des arcs se forment.
- Retirez du four les éventuels ustensiles, plats ou attaches en métal. Si vous utilisez du papier aluminium, découpez uniquement de petites bandelettes et ménagez un espace d'au moins un pouce entre l'aluminium et les parois internes du four.

◆ L'utilisation du micro-ondes provoque des interférences télé ou radio.
- Ces interférences sont semblables à celles provoquées par les autres petits appareils, tels que les sèche-cheveux. Éloignez votre micro-ondes des autres appareils, comme le téléviseur ou le poste de radio.

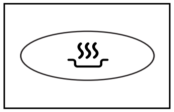
◆ L'ouverture de la porte déclenche le fonctionnement automatique du ventilateur.
- Lorsque vous placez ou retirez les aliments, l'éclairage et le ventilateur se déclenchent automatiquement dès l'ouverture de la porte. Le déclenchement automatique du ventilateur est normal, il est donc inutile d'appeler le service après-vente. Le ventilateur s'arrête automatiquement à la fermeture de la porte.

Réglage du temps de cuisson et de la puissance

FR

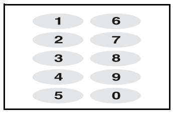
Cuisson en une seule fois

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.



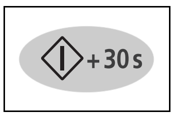
1. Appuyez sur le bouton **Puissance**( ) pour sélectionner la puissance.
   Vous pouvez sélectionner la puissance HI (ÉLEVÉE), MED (MOYENNE) ou LO (FAIBLE) en appuyant plusieurs fois sur le bouton **Puissance**( ).





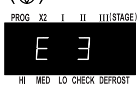
2. Utilisez le **pavé numérique** pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur 1 seconde à 30 minutes.
   Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes
   - Par exemple, pour régler 10 minutes, saisissez **1, 0, 0, 0**.





3. Appuyez sur le bouton **Départ** (+30s) pour démarrer la cuisson.

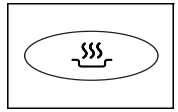
Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 min. Si le temps dépasse 30 minutes, « E3 » s'affiche à l'écran. Appuyez alors sur le bouton **Arrêt/Annuler**( ) et recommencez la procédure.



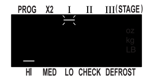
Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance
HI (ÉLEVÉE)	100 %	1050 W
MED (MOYENNE)	70 %	735 W
LO (FAIBLE)	50 %	525 W
DEFROST (DÉCONGÉLATION)	30 %	315 W

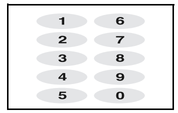
Cuisson en plusieurs étapes

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.



1. Appuyez sur le bouton **Puissance**( ) pour sélectionner la puissance.
   Vous pouvez sélectionner la puissance HI (ÉLEVÉE), MED (MOYENNE) ou LO (FAIBLE) en appuyant plusieurs fois sur le bouton **Puissance**( ).

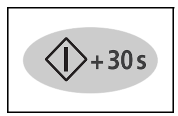




2. Utilisez le **pavé numérique** pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur 1 seconde à 30 minutes.
   Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes
   - Par exemple, pour régler 10 minutes, saisissez **1, 0, 0, 0**.



3. Répétez les étapes 1 et 2 pour la cuisson en 2 ou 3 étapes.

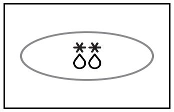


4. Appuyez sur le bouton **Départ**(+30s) pour démarrer la cuisson.

Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 min. Si le temps dépasse 30 minutes, « E3 » s'affiche à l'écran. Appuyez alors sur le bouton **Arrêt/Annuler**( ) et recommencez la procédure.

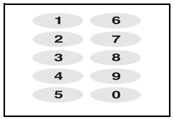


Utilisation du bouton Décongélation

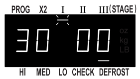


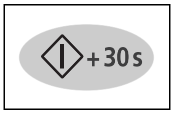
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation**(⁂).





2. Appuyez sur le **pavé numérique** pour définir le temps de décongélation. Vous pouvez régler le temps de décongélation sur 1 seconde à 30 minutes.





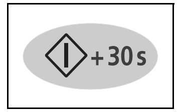
3. Appuyez sur le bouton **Départ**(◇ +30s)

Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 min. Si le temps dépasse 30 minutes, « E3 » s'affiche à l'écran. Appuyez alors sur le bouton **Arrêt/Annuler**(▽) et recommencez la programmation.



Utilisation du bouton Départ(◇ +30s)

Ce bouton vous permet de faire chauffer des aliments par tranches de 30 secondes à une puissance élevée.

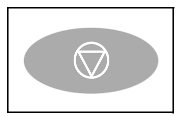


1. Appuyez autant de fois sur le bouton **Départ**(◇ +30s) que vous souhaitez rajouter de tranches de 30 secondes au temps de cuisson.
   - Par exemple, appuyez deux fois sur le bouton pour un temps de cuisson d'une minute. Le temps s'affiche et le four se met en marche automatiquement.

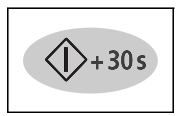
Ajoutez 30 secondes au programme en cours en appuyant sur le bouton **Départ**(◇ /+30s) pour chaque tranche de 30 secondes que vous souhaitez ajouter.

Utilisation du bouton Arrêt/Annuler (▽)

Le bouton Arrêt/Annuler(▽) vous permet d'annuler les instructions que vous venez de saisir. Il vous permet également d'interrompre momentanément le cycle de cuisson du four afin de contrôler la cuisson des aliments.



Pour interrompre momentanément la cuisson en cours, appuyez une fois sur le bouton **Arrêt/Annuler**(▽).

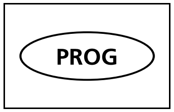


Pour redémarrer, appuyez sur **Départ**(◇ +30s).

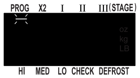
Pour corriger une erreur que vous venez de saisir, appuyez une fois sur le bouton **Arrêt/Annuler**(▽) puis saisissez à nouveau les instructions.

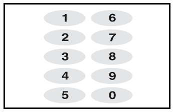
Programmation de la mémoire

Cuisson en une seule fois



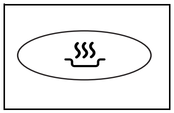
1. Lorsque vous appuyez sur le bouton **Prog** (Programme) (PROG), le four passe en mode Programme.
   L'affichage disparaît.





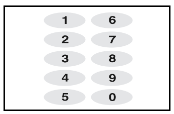
2. À l'aide du pavé **pavé numérique**, saisissez un numéro de programme de 1 à 20.





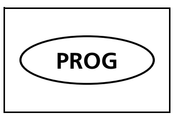
3. Puis, appuyez sur le bouton **Puissance**( ) pour sélectionner la puissance. Vous pouvez sélectionner la puissance HI (ÉLEVÉE), MED (MOYENNE) ou LO (FAIBLE) en appuyant plusieurs fois sur le bouton **Puissance**( ).



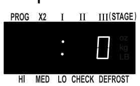


4. Utilisez le **pavé numérique** pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur 1 seconde à 30 minutes.
   Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes
   - Par exemple, pour régler 10 minutes, saisissez **1, 0, 0, 0**.





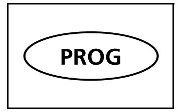
5. Appuyez sur le bouton **Prog** (Programme) (PROG) pour terminer la configuration de la mémoire.
   L'écran d'affichage indique « :0 ».



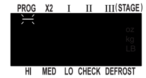
Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 min. Si le temps dépasse 30 minutes, « E3 » s'affiche à l'écran. Appuyez alors sur le bouton **Arrêt/Annuler**( ) et recommencez la programmation.

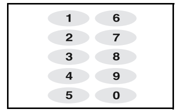


Cuisson en plusieurs étapes

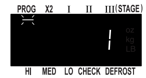


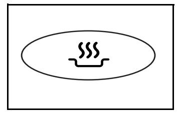
1. Lorsque vous appuyez sur le bouton **Prog** (Programme) (PROG), le four passe en mode Programme.
   L'affichage disparaît.



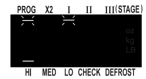


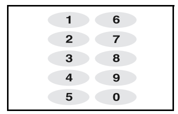
2. À l'aide du pavé **pavé numérique**, saisissez un numéro de programme de 1 à 20.



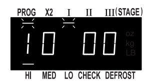


3. Puis, appuyez sur le bouton **Puissance**( ) pour sélectionner la puissance. Vous pouvez sélectionner la puissance HI (ÉLEVÉE), MED (MOYENNE) ou LO (FAIBLE) en appuyant plusieurs fois sur le bouton **Puissance**( ).

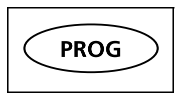




4. Utilisez le **pavé numérique** pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur 1 seconde à 30 minutes. Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes
   - Par exemple, pour régler 10 minutes, saisissez **1,0,0,0**.



5. Répétez les étapes 3 et 4 pour la programmation de la mémoire en 2 ou 3 étapes.



6. Appuyez sur le bouton **Prog** (Programme) (PROG) pour terminer la configuration de la mémoire.
   L'écran d'affichage indique « :0 ».

Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 min. La somme du temps programmé ne doit pas dépasser 30 minutes. Si le temps dépasse 30 minutes, « E3 » s'affiche à l'écran. Appuyez alors sur le bouton **Arrêt/Annuler**( ) et recommencez la programmation.

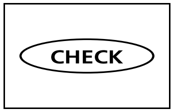


Utilisation de la programmation de la mémoire

Utilisez sur le **pavé numérique** pour sélectionner un numéro de mémoire programmée au préalable (veuillez vous reporter à la section Programmation de la mémoire) de 1 à 20. Le four démarre automatiquement sans appuyer sur le bouton **Départ**(+30s).

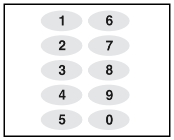
Utilisation du bouton Check (Vérification)

Confirmation du temps de cuisson et de la puissance dans chaque programme de la mémoire



1. Effacez toutes les opérations en appuyant sur le bouton **Arrêt/Annuler**( ).
   Appuyez sur le bouton **Check (Vérification)** pour passer en mode de vérification.

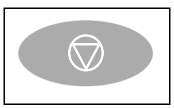




2. À l'aide du **pavé numérique**, saisissez le numéro de programme de la mémoire de 1 à 20.
   - Par exemple, supposons que vous appuyez sur **5**(5) pour sélectionner le programme 5 qui correspond à la puissance **HI (ÉLEVÉE)**, pour une cuisson en **1 étape** pendant 6 minutes et 30 secondes, 6:30.
   - 5 s'affiche puis l'affichage change pour indiquer les réglages du programme de la mémoire.

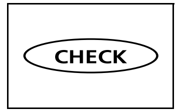


3. L'affichage s'efface automatiquement après une seconde. Si vous souhaitez vérifier les programmes de la mémoire, saisissez simplement le numéro du programme.

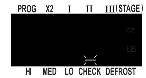


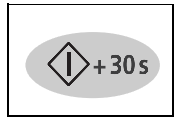
4. Appuyez sur le bouton **Arrêt/Annuler**( ) pour quitter le mode de vérification.

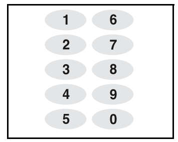
Lecture des compteurs de cycles des programmes



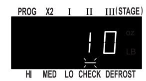
1. Effacez toutes les opérations en appuyant sur le bouton **Arrêt/Annuler**( ).
   Appuyez sur le bouton **Check (Vérification)** pour passer en mode de vérification.







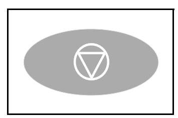
2. Appuyez sur le bouton **Départ**(+30s) puis sur n'importe quelle **touche numérique**, de 1 à 20. Le nombre de cycles de ce programme s'affiche. Le compteur de cycles s'affiche par unités de 10.
   - Par exemple, si le programme 5 a été utilisé 100 fois, l'écran affichera « 10 ».



☛ L'affichage n'utilisant que des unités de 10, les comptages de cycles sont approximatifs. Le comptage affiché augmente tous les dix cycles.

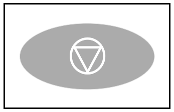
☛ Par exemple, si le comptage de cycles est compris entre 90 et 99, « 9 » s'affiche. Le « 9 » devient « 10 » lors du 100ème cycle. La fonction de comptage de cycles est limitée à 99 990 cycles. Une fois ce nombre dépassé, le comptage de cycles s'efface automatiquement et redémarre à « 0 ».

3. L'affichage s'efface automatiquement après une seconde. Si vous souhaitez vérifier le comptage de cycles des programmes de la mémoire, saisissez simplement le numéro du programme.

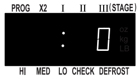


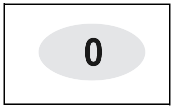
4. Appuyez sur le bouton **Arrêt/Annuler**( ) pour quitter le mode de vérification.

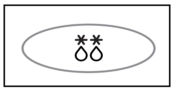
Réinitialisation du compteur de cycles des programmes



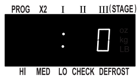
1. Effacez toutes les opérations en appuyant sur le bouton **Arrêt/Annuler**(⊜).
 L'écran d'affichage indique « : 0 ».



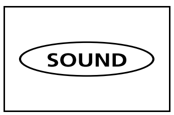




2. Maintenez la **touche numérique 0**(0) enfoncée et appuyez sur le bouton **Décongélation**(⁂).
   Le micro-ondes émet un signal sonore confirmant l'opération de réinitialisation.
   L'écran d'affichage indique « : 0 ».

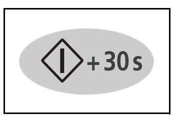


Réglage du son

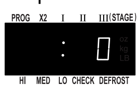


1. Appuyez sur le bouton **Sound (Son)** pour ajuster le volume sonore. Le volume sonore par défaut est « LO » (FAIBLE). Lorsque vous appuyez plusieurs fois sur le bouton **Sound (Son)**, le volume sonore change dans l'ordre suivant : MED (MOYEN), HI (ÉLEVÉ), OFF (DÉSACTIVÉ), LO (FAIBLE).



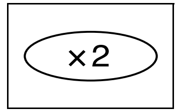


2. Appuyez sur le bouton **Départ**(◇ +30s) pour quitter le mode de réglage du son.
   L'écran d'affichage indique « :0 ».



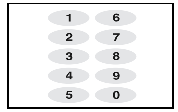
Indication	Son
HI	Fort
MED	Moyen
LO	Faible
Vide	Désactivé

Utilisation du bouton Double quantité

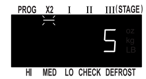


1. Appuyez sur le bouton **Double quantité**(×2).





2. À l'aide du **pavé numérique**, saisissez le numéro de programme de 1 à 20.
   - Par exemple, supposons que vous appuyez sur le bouton **5**(5), pour le programme de la mémoire 5 qui correspond à la puissance élevée (HI), pour une cuisson en 1 étape pendant 6 minutes et 30 secondes, 6:30.



3. Le programme fonctionne alors pendant le double du temps programmé, qui dans ce cas correspond à 13 minutes.



(6:30 x 2 = 13:00)

Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 minutes. Si le double du temps programmé dépasse le temps de cuisson autorisé, « E3 » s'affiche sur l'écran d'affichage. Appuyez alors sur le bouton **Arrêt/ Annuler**(⊜).



Guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »).

Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et terre cuite	✓	La porcelaine, la terre cuite, la faïence et la porcelaine tendre peuvent généralement être utilisées sauf si elles sont ornées de décorations métalliques.
Plats en polyester ou en carton jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en cristal	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé

✓✗ : à utiliser avec précaution

✗ : dangereux

FR

Faire cuire des entrées

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliments	Quantité	Instructions	Puis-sance	Durée (min)	Temps de repos (min)
Plats préparés (réfrigérés)	350 g	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Mettez à chauffer à couvert.	MOYENNE	6½-7	3
Poulet au curry et riz (réfrigéré)	300 g	Placez le plat réfrigéré composé de 2 aliments sur une assiette en céramique (ex. : riz et poulet au curry). Mettez à chauffer à couvert.	MOYENNE	4½-5½	3
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette creuse en céramique. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson.	ÉLEVÉE	4-5	3
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Mettez à chauffer à couvert. Remuez de temps en temps en cours de cuisson.	MOYENNE	4½-5½	3
Lasagnes (réfrigérées)	400 g	Placez les lasagnes réfrigérées (produit précuit) dans le sens de la largeur au centre du plateau. Mettez à chauffer à couvert.	ÉLEVÉE	4½-5½	3
Pommes de terre à la béchamel (réfrigérées)	400 g	Placez les pommes de terre à la béchamel (produit précuit) dans le sens de la largeur au centre du plateau. Mettez à chauffer à couvert.	MOYENNE	5½-6½	3
Pommes de terre au four (prêtes à cuire et réfrigérées)	500 g (2x250 g)	Percez la peau des pommes de terre et disposez-les sur une assiette plate en céramique.	ÉLEVÉE	5-6	2-3

Faire réchauffer de la soupe ou un ragoût

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliments	Quantité	Instructions	Puis-sance	Durée (min)	Temps de repos (min)
Soupe (réfrigérée)	250 g	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson.	ÉLEVÉE	3-3½	2-3
Ragoût (réfrigéré)	250 g 500 g	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique ou un bol. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson.	MOYENNE	4-4½ 5½-6	2-3
Ragoût de haricots (en conserve)	350 g	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique ou un bol. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson.	MOYENNE	3½-4	2-3
Soupe (surgelé)	1000 g	Versez le tout dans un plat en Pyrex muni d'un couvercle. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson.	ÉLEVÉE	20-22	2-3

Faire réchauffer des en-cas

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliments	Quantité	Instructions	Puis-sance	Durée (min)	Temps de repos (min)
Cheese-burger (réfrigéré)	150 g (x 1)	Placez le sandwich sur du papier absorbant, dans une assiette en céramique.	ÉLEVÉE	1-1½	2-3
Cheese-burger (surgelé)	150 g (x 1)	Placez le sandwich sur du papier absorbant, dans une assiette en céramique.	FAIBLE	3-3½	2-3
Hot-dog (réfrigéré)	125 g (x 1)	Placez le hot dog sur du papier absorbant, dans une assiette en céramique.	MOYENNE	env. 1½	2-3
Part de pizza (réfrigérée)	100 g	Placez la part de pizza sur du papier absorbant sur une assiette en céramique.	FAIBLE	1½-2	1-2
Feuilleté à la viande et aux légumes (réfrigéré)	200 g	Placez le feuilleté réfrigéré (rouleau garni) sur du papier absorbant sur une assiette en céramique.	MOYENNE	2-2½	1-2
Quiche/ Tarte (réfrigérée)	150 g	Placez la quiche sur du papier absorbant sur une assiette en céramique.	MOYENNE	2-2½	2-3
Croissants	2 parts (60 g)	Placez les croissants sur du papier absorbant sur une assiette en céramique. Servez les croissants immédiatement après les avoir fait réchauffer.	MOYENNE	½-1	-

Petit-déjeuner

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliments	Quantité	Instructions	Puis-sance	Durée (min)	Temps de repos (min)
Bacon (réfrigéré)	2 tran-ches de 20 g	Disposez les tranches de bacon sur du papier absor-bant sur une assiette plate en céramique.	ÉLEVÉE	env. 1½	1
Œufs brouillés	2 œufs	Battez les œufs, salez et poivrez et ajoutez deux cuillères à soupe de lait. Placez la préparation dans une assiette creuse en céramique. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.	FAIBLE	env. 2½	1
Haricots à la sauce tomate (en conserve)	250 g	Placez les haricots dans une assiette creuse en céramique. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson.	MOYENNE	2½-3½	1-2

Faire décongeler le pain et les pâtisseries

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment. .

Aliments	Quantité	Instructions	Puis-sance	Durée (min)	Temps de repos (min)
Baguettes	150 g (x 1)	Placez la baguette sur du papier absorbant et enfournez en largeur.	DÉCON-GÉLATION	env. ½	3-5
Petits pains	4 parts de 50 g	Disposez les petits pains les uns à côté des autres sur du papier absorbant et enfournez.	DÉCON-GÉLATION	env. 3	3-5
Gâteau aux fruits	120 g (x 1)	Placez le gâteau sur une assiette en céramique.	DÉCON-GÉLATION	3-3½	5-10
Biscuit roulé à la crème	100 g (x 1)	Placez le gâteau sur une assiette en céramique. Placez l'assiette au centre du plateau. Laissez reposer jusqu'à ce que la crème soit entièrement décongelée.	DÉCON-GÉLATION	env. 1	10-20

FR

Guide de cuisson (suite)

Décongélation et cuisson des desserts

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliments	Quantit é	Instructions	Puissance	Durée (min)	Temps de repos (min)
Baies en sauce	250 g	Versez les fruits surgelés dans un bol en Pyrex muni d'un couvercle. Mettez à chauffer à couvert. Laissez reposer et remuez une fois.	MOYENNE	6-6½	2-3
Beignets fourrés à la confiture	300 g (2 parts)	Disposez les beignets surgelés (précuits) côte à côte dans un plat en Pyrex muni d'un couvercle. Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Faites cuire à couvert.	MOYENNE	4½-5	2-3

Nettoyage du four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- ***Les surfaces intérieures et extérieures***
- ***La porte et les joints d'étanchéité***

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci se ferme correctement.

☛ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait s'avérer dangereux.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur la plaque en céramique et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Ne nettoyez pas cet appareil à l'eau.

✉ Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.

✉ Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

✉ **Nettoyez** l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable afin d'éviter tout risque de blessure.

FR

Rangement et entretien du four micro-ondes

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- ***Charnière cassée***
- ***Joints détériorés***
- ***Habillage déformé ou embouti***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes est habilité à réparer ce four.

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

✉ Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.

Pourquoi : La poussière et l'humidité risquent d'en détériorer certains éléments.

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	**CM1069A**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance Micro-ondes	 1600 W, 7 A
Puissance de sortie	230 V : 1050 W (IEC-705) (4 puissances, décongélation incluse)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures	 517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Capacité	26 litres
Poids Net Brut	 17,5 kg 19,0 kg

Français

Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européen et aux autres pays européens disposant de systémes de collecte sélective)

Ce symbole sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement.

Les entreprises sont invitées à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets commerciaux.

SAMSUNG

ELECTRONICS

If you have any problems with your machine please can you contact Samsung European distributor

Samsung professional microwave ovens European service centre

Tel No: +44 (0)121 746 3521 (ENGLISH SPEAKING)
Fax: +44 (0)121 744 0974
Email: europe@apuro.co.uk

Magnetronoven

(COMMERCIEEL)

Gebruiksaanwijzing en kooktips

CM1069A

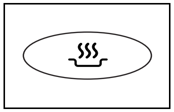


Codenummer: DE68-03310B

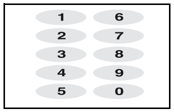
NL

Korte aanwijzingen voor direct gebruik

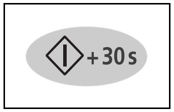
Als u een gerecht wilt bereiden



1. Zet het gerecht in de oven.
Selecteer het vermogensniveau door een of meerdere keren op de toets **Vermogen**( ) te drukken.

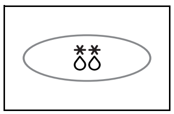


2. Selecteer de bereidingstijd door op de **cijfertoetsen** te drukken (Max.: 30 min.).

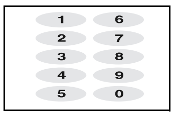


3. Druk op de toets **Start**(+30s)
<u>Resultaat:</u> De bereiding begint. De oven laat vier keer een pieptoon horen wanneer de bereidingstijd is verstreken.

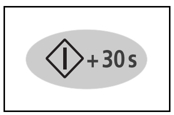
Als u voedsel wilt ontdooien



1. Zet het diepvriesgerecht in de oven.
Druk op de toets **Ontdooien** ( ).



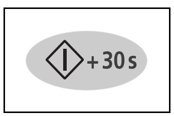
2. Druk op de **cijfertoetsen** om de ontdooitijd in te stellen (Max.: 30 min.).



3. Druk op de toets **Start**(+30s)
<u>Resultaat:</u> Het ontdooien begint. De oven laat vier keer een pieptoon horen wanneer de bereidingstijd is verstreken.

4.

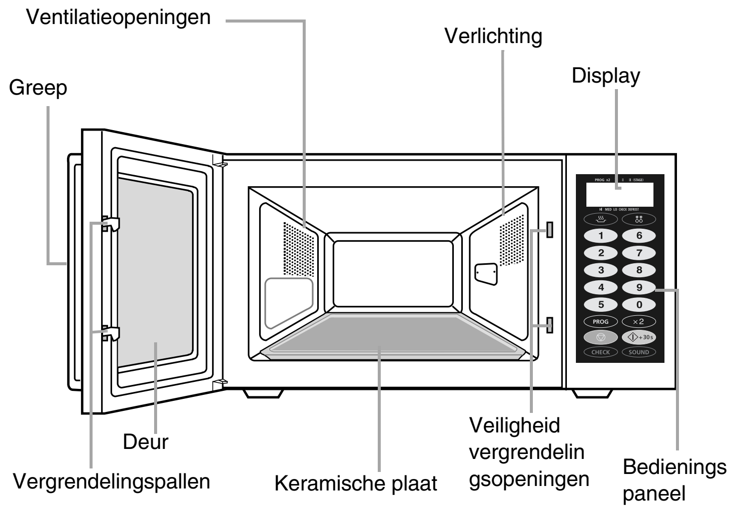
Als u de bereidingstijd wilt wijzigen



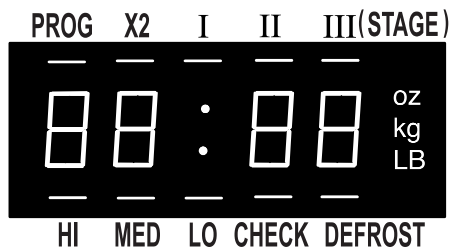
Laat het gerecht in de oven staan.
Druk een of meerdere keren op de toets **+30s** om telkens 30 seconden toe te voegen.

Oven en display

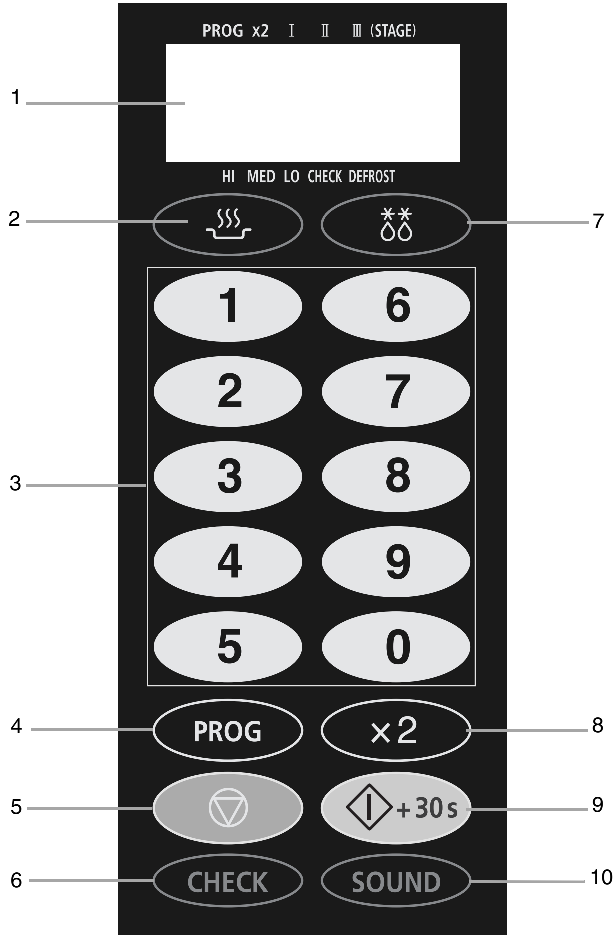
Oven



Weergave



Bedieningspaneel



1. Display
2. Vermogensniveau
3. Cijfertoetsen
4. Programmeertoets
5. Stoppen/annuleren
6. Toets Controle
7. Ontdooien
8. Dubbele hoeveelheid
9. Start
10. Toets Geluid

Over deze gebruiksaanwijzing

NL

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing
bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven.

- ***Veiligheidsvoorschriften***
- ***Geschikte accessoires en kookmaterialen***
- ***Handige kooktips***

Voorin dit boekje vindt u afbeeldingen van de oven en het bedieningspaneel, zodat u de toetsen gemakkelijk kunt vinden.

In de stapsgewijze procedures worden twee verschillende symbolen gebruikt.

☛ **Belangrijk** ✉ **Opmerking:**

Maatregelen ter voorkoming van mogelijke blootstelling aan overmatige magnetronstraling

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot blootstelling aan schadelijke magnetronstraling.

(a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

(b) Plaats geen enkel voorwerp tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich verzamelen op de afsluitstrippen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

(c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan niet voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
(1) deur (gebogen)
(2) de scharnieren (los of gebroken)
(3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken

(d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

NL

Lees de aanwijzingen zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.

Voordat u gerechten of vloeistoffen in de magnetron gaat bereiden, moet u controleren of de volgende voorzorgsmaatregelen zijn genomen.

Waarschuwing:
Als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde monteur.

Waarschuwing:
Onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

Waarschuwing:
Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

Waarschuwing:
Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u **ALTIJD** en nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen.
Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer **ALTIJD** na het verwarmen.
Bij brandwonden de volgende aanwijzingen voor het verlenen van **EERSTE HULP** opvolgen:

- * De brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld houden in koud water.
- * Afdekken met droog, schoon verband.
- * Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.

Waarschuwing:
De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

- Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons. **GEEN** metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort, gebruiken. Het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken verwijderen.

<u>Reden</u>: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.

- Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.
  De magnetron niet gebruiken voor het drogen van kranten of kleren.
- Voor kleine hoeveelheden voedsel is een kortere bereidings- of opwarmingstijd nodig.
  Als de normale tijden worden aangehouden, kan het eten aanbranden.
- Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.
- **NOOIT** een kom of schaal tot de rand vullen. Gebruik een schaal die aan de bovenkant breder is dan aan de onderkant om overkoken van de vloeistof te voorkomen. Flessen met een nauwe hals kunnen exploderen als deze oververhit raken.
- **NOOIT** een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt.
- Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.
  Luchtdichte of vacuüm flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten, enzovoort, niet verwarmen.
- U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;
- Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.
- **NOOIT** de ventilatieopeningen bedekken met textiel of papier. Deze kunnen vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. U kunt de oven pas weer gebruiken nadat deze voldoende is afgekoeld.
- **ALTIJD** ovenwanten gebruiken om brandwonden te voorkomen wanneer u een schotel uit de oven haalt.
- Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hete oppervlakken.
  Gebruik de oven niet met een beschadigde voedingskabel of stekker.
- Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan.

<u>Reden</u>: de hete lucht en stoom die vrijkomen kunnen brandwonden veroorzaken.

- Tijdens de werking van de oven kunt u een klikkend geluid horen (met name tijdens ontdooien).

<u>Reden</u>: dit geluid is normaal en wordt veroorzaakt door het schakelen van het elektrisch vermogen.

- **NOOIT** de magnetronoven starten wanneer deze leeg is. De voeding wordt veiligheidshalve automatisch uitgeschakeld. U kunt de oven weer gewoon gebruiken nadat u deze 30 minuten hebt laten staan.
  U kunt het beste altijd een glas water in de oven laten staan. Het water absorbeert de energie van de microgolven als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

BELANGRIJK

- Laat NOOIT jonge kinderen de magnetronoven bedienen of met de magnetronoven spelen. Laat kinderen ook nooit zonder toezicht achter in de buurt van de magnetronoven wanneer deze in gebruik is. Nooit voorwerpen die kinderen aantrekken boven de oven bewaren of verbergen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebruik aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht gebruiken om te voorkomen dat ze ermee gaan spelen.

De magnetronoven installeren

U kunt de magnetronoven vrijwel overal neerzetten (aanrecht, tafel, verrijdbaar tafeltje).

☛ Voor uw persoonlijke veiligheid moet dit apparaat:
- goed geaard zijn (3-pins stekker);
- worden aangesloten op een standaard geaard wisselstroomstopcontact van 230 Volt, 50 Hz.

1. Plaats de oven op een vlak, egaal, stabiel oppervlak. Zorg ervoor dat er voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven.

2. Nooit de ventilatieopeningen blokkeren. De oven kan hierdoor oververhit raken en zal zichzelf dan uitschakelen. U kunt de oven pas weer gebruiken nadat deze voldoende is afgekoeld.

3. Verwijder het verpakkingsmateriaal uit de oven.

4. Steek de stekker in een gaard 3-pins stopcontact. Als het netsnoer van het apparaat is beschadigd, moet het snoer door een speciale kabel, zoals geleverd door het servicecentrum, worden vervangen.

Aanbevelingen

✉ De magnetronoven NOOIT in een hete of vochtige omgeving installeren.

Voorbeeld: naast een gewone oven of radiator.

✉ Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd.

✉ Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voor u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

Wat te doen in geval van twijfels of problemen

Voordat u een monteur voor uw oven belt, verzoeken we u deze lijst met mogelijke problemen en oplossingen te controleren.

◆ Zowel de oven als de display van de oven werkt niet.
- Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Als het stopcontact is voorzien van een schakelaar, controleert u of deze is ingeschakeld.
- Trek de stekker uit het stopcontact, wacht tien seconden en steek de stekker weer in het stopcontact.
- Reset de stroomonderbreker of vervang alle gesprongen zekeringen.
- Sluit een ander apparaat aan op het stopcontact. Als dit apparaat ook niet werkt, moet u het stopcontact laten repareren door een gekwalificeerde elektricien.
- Sluit de oven aan op een ander stopcontact.

◆ De display van de oven werkt wel, maar de oven slaat niet aan.
- Zorg dat de deur goed is gesloten.
- Controleer of er zich verpakkingsmateriaal of ander materiaal op de afdichtstrip van de deur bevindt.
- Controleer de deur op beschadigingen.
- Druk twee keer op Annuleren en geef alle kookinstructies opnieuw op.

◆ Het apparaat schakelt uit voordat de ingestelde tijd is verstreken.
- Als er geen stroomstoring is geweest, trekt u de stekker uit het stopcontact en wacht u tien seconden om de stekker vervolgens weer in het stopcontact te steken. Reset de kookinstructies.
- Reset de stroomonderbreker of vervang alle gesprongen zekeringen.

◆ U ziet vonken of vonkoverslag.
- Verwijder alle metalen voorwerpen, kookgerei of metalen draadjes. Als u een folie gebruikt, raden we u aan alleen smalle repen te gebruiken en minimaal 2,5 cm ruimte tussen de folie en de ovenwand te bewaren.

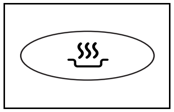
◆ Het gebruik van de magnetronoven veroorzaakt storing op uw tv of radio.
- Dit is vergelijkbaar met de storing die wordt veroorzaakt door andere kleine apparaten, zoals haardrogers. Vergroot de afstand tussen de magnetronoven en de andere apparaten, zoals uw tv of radio.

◆ Wanneer u de deur opent, wordt automatisch de ventilator ingeschakeld
- Wanneer u voedsel in de oven plaatst of uit de oven haalt en de deur opent, worden de lamp en de ventilator automatisch ingeschakeld. Het is de bedoeling dat de ventilator inschakelt. U hoeft dus geen servicemonteur te bellen. Zodra u de deur sluit, wordt de ventilator weer uitgeschakeld.

Bereidingstijden en vermogensniveaus instellen

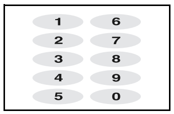
Bereiding in één fase

U kunt de bereiding op elk gewenst moment onderbreken om even naar het voedsel te kijken.



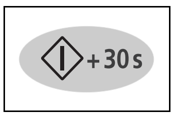
1. Druk op de toets **Vermogensniveau**(♨) om het vermogen te selecteren.
   Door herhaaldelijk op de toets **Vermogensniveau**(♨) te drukken, kunt u het vermogensniveau HI (HOOG), MED (MIDDEL) of LO (LAAG) selecteren.





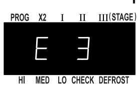
2. Gebruik de **cijfertoetsen** om de bereidingstijd op te geven. U kunt een tijd van één seconde tot 30 minuten opgeven. Als u een tijd van meer dan één minuut opgeeft, geeft u ook de seconden op.
   - Als u bijvoorbeeld een tijd van 10 minuten wilt instellen, geeft u **1, 0, 0, 0** op.





3. Druk op de toets **Start**(◇ +30s) om met koken te beginnen.

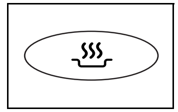
De maximale toegestane bereidingstijd is 30 min. Als u een bereidingstijd van meer dan 30 minuten opgeeft, wordt op de display “E3” weergegeven. In dat geval drukt u op de toets **Stoppen/ annuleren**(⊘) en herhaalt u de stappen.



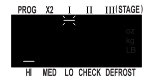
Vermogensniveau	Percentage	Uitvoer
HI (HOOG)	100 %	1050 W
MED (MIDDEL)	70 %	735 W
LO (LAAG)	50 %	525 W
DEFROST (Ontdooien)	30 %	315 W

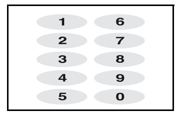
Bereiding in meerdere fasen

U kunt de bereiding op elk gewenst moment onderbreken om even naar het voedsel te kijken.

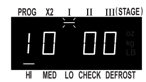


1. Druk op de toets **Vermogensniveau**(♨) om het vermogen te selecteren.
   Door herhaaldelijk op de toets **Vermogensniveau**(♨) te drukken, kunt u het vermogensniveau HI (HOOG), MED (MIDDEL) of LO (LAAG) selecteren.

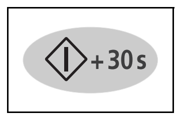




2. Gebruik de **cijfertoetsen** om de bereidingstijd op te geven. U kunt een tijd van één seconde tot 30 minuten opgeven. Als u een tijd van meer dan één minuut opgeeft, geeft u ook de seconden op.
   - Als u bijvoorbeeld een tijd van 10 minuten wilt instellen, geeft u **1, 0, 0, 0** op.

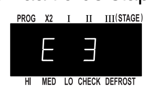


3. Herhaal stap 1 en 2 voor een tweede of derde bereidingsfase.

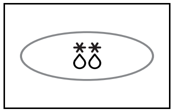


4. Druk op de toets **Start**(◇ +30s) om met koken te beginnen.

De maximale toegestane bereidingstijd is 30 min. Als u een bereidingstijd van meer dan 30 minuten opgeeft, wordt op de display “E3” weergegeven. In dat geval drukt u op de toets **Stoppen/ annuleren**(⊘) en herhaalt u de stappen.

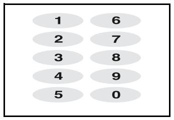


De toets Ontdooien gebruiken

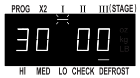


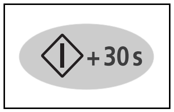
1. Druk op de toets **Ontdooien** (⁂).





2. Druk op de **cijfertoetsen** om de ontdooitijd in te stellen. U kunt een tijd van één seconde tot 30 minuten opgeven.





3. Druk op de toets **Start**(◇+30s).

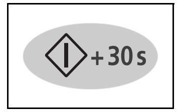
De maximale toegestane ontdooitijd is 30 min. Als u een tijd van meer dan 30 minuten opgeeft, wordt op de display “E3” weergegeven. In dat geval drukt u op de toets **Stoppen/annuleren**(▽) en geef u de instellingen opnieuw op.



De toets Start(◇+30s) gebruiken

NL

Deze toets biedt u een handige manier om bij het hoogste vermogensniveau de bereidingstijd met stappen van 30 seconden te verlengen.



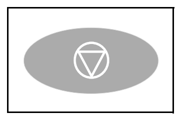
1. Druk één keer op de toets **Start**(◇+30s) voor elke 30 seconden dat u het voedsel wilt verwarmen.
   - Bijvoorbeeld, druk twee keer voor één minuut. De tijd wordt weergegeven en de oven wordt automatisch ingeschakeld.

U kunt een programma telkens met 30 seconden verlengen door op de toets

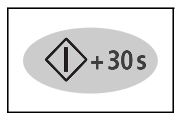
Start(◇/+30s) te drukken.

De toets Stoppen/annuleren(▽)

Met de toets Stoppen/annuleren(▽) kunt u de opgegeven instructies wissen. Daarnaast kunt u met deze toets de bereidingscyclus van de oven onderbreken zodat u het voedsel kunt controleren.



Als u de oven tijdens de bereiding wilt onderbreken, drukt één keer op de toets **Stoppen/annuleren**(▽).

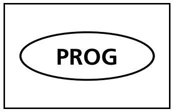


Druk op de toets **Start**(◇+30s) om de bereiding te hervatten.

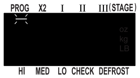
Wanneer u een onjuiste instelling opgeeft, kunt u deze corrigeren door één keer op de toets **Stoppen/annuleren**(▽) te drukken en vervolgens de juiste instelling opgeven.

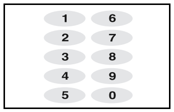
Het geheugen programmeren

Bereiding in één fase



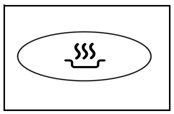
1. Wanneer u op de toets **Programmeren**(PROG) drukt, schakelt de oven naar de programmeermodus.
   De inhoud van de display wordt verwijderd.





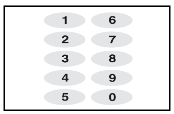
2. Gebruik de **cijfertoetsen** om een programmanummer (1 tot 20) op te geven.



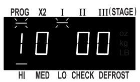


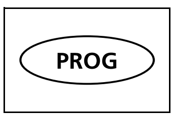
3. Druk vervolgens op de toets **Vermogensniveau**( ) om het vermogen te selecteren. Door herhaaldelijk op de toets **Vermogensniveau**( ) te drukken, kunt u het vermogensniveau HI (HOOG), MED (MIDDEL) of LO (LAAG) selecteren.



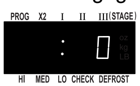


4. Gebruik de **cijfertoetsen** om de bereidingstijd op te geven. U kunt een tijd van één seconde tot 30 minuten opgeven. Als u een tijd van meer dan één minuut opgeeft, geeft u ook de seconden op.
   - Als u bijvoorbeeld een tijd van 10 minuten wilt instellen, geeft u **1, 0, 0, 0** op.





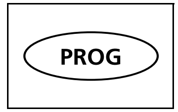
5. Druk op de toets **Programmeren**(PROG) om het instellen van het geheugen te voltooien.
   Op de display wordt ":0" weergegeven.



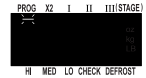
De maximale toegestane ontdooitijd is 30 min. Als u een tijd van meer dan 30 minuten opgeeft, wordt op de display “E3” weergegeven. In dat geval drukt u op de toets **Stoppen/annuleren**( ) en geef u de instellingen opnieuw op.

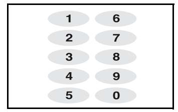


Bereiding in meerdere fasen

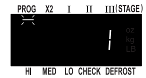


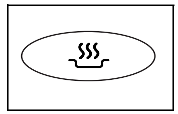
1. Wanneer u op de toets **Programmeren**(PROG) drukt, schakelt de oven naar de programmeermodus.
   De inhoud van de display wordt verwijderd.



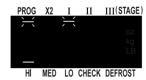


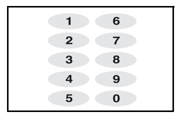
2. Gebruik de **cijfertoetsen** om een programmanummer (1 tot 20) op te geven.



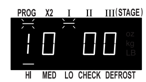


3. Druk vervolgens op de toets **Vermogensniveau**( ) om het vermogen te selecteren. Door herhaaldelijk op de toets **Vermogensniveau**( ) te drukken, kunt u het vermogensniveau HI (HOOG), MED (MIDDEL) of LO (LAAG) selecteren.

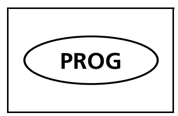




4. Gebruik de **cijfertoetsen** om de bereidingstijd op te geven. U kunt een tijd van één seconde tot 30 minuten opgeven.
   Als u een tijd van meer dan één minuut opgeeft, geeft u ook de seconden op.
   - Als u bijvoorbeeld een bereidingstijd van 10 minuten wilt instellen, geeft u **1,0,0,0** op.



5. Herhaal stap 3 en 4 voor een tweede of derde bereidingsfase.



6. Druk op de toets **Programmeren**(PROG) om het instellen van het geheugen te voltooien.
   Op de display wordt ":0" weergegeven.

De maximale toegestane bereidingstijd is 30 min. Als de som van de geprogrammeerde tijd meer is dan 30 minuten, wordt op de display “E3” weergegeven. In dat geval drukt u op de toets **Stoppen/ annuleren**( ) en geef u de instellingen opnieuw op.

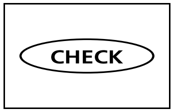


Geheugenprogramma's gebruiken

Druk op de **cijfertoetsen** om een geheugenfunctie (1 tot 20) te selecteren die door de gebruiker is geprogrammeerd (zie Het geheugen programmeren). De oven wordt meteen ingeschakeld, zonder dat u op de toets **Start**(+30s) hoeft te drukken.

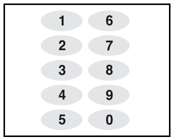
De toets Check (Controle) gebruiken

De bereidingstijd en het vermogensniveau in elk geheugenprogramma controleren



1. Wis alle instellingen door op de toets **Stoppen/ annuleren**( ) te drukken.
   Druk op de toets **Controle** om naar de controlemodus te schakelen.

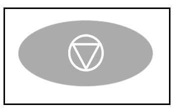




2. Gebruik de **cijfertoetsen** om een programmanummer (1 tot 20) op te geven.
   - Stel u drukt op **5**(5) voor geheugenprogramma 5 met het vermogensniveau **HI (HOOG)**, **bereiding in één fase** en een bereidingstijd van 6 minuten en 30 seconden, 6:30.
   - Eerst wordt het cijfer 5 weergegeven, maar dit wordt later vervangen door de instellingen voor het geheugenprogramma.

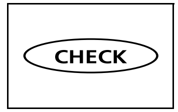


3. Na één seconde wordt de display automatisch gewist. Als u nog andere geheugenprogramma's wilt controleren, geeft u eenvoudigweg de geheugenprogrammanummers op.

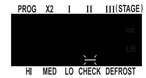


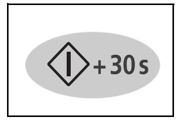
4. Druk op de toets **Stoppen/annuleren**( ) om de controlemodus te verlaten.

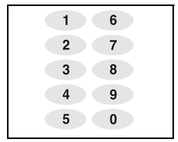
De gebruiksteller voor elk geheugenprogramma aflezen



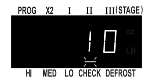
1. Wis alle instellingen door op de toets **Stoppen/ annuleren**( ) te drukken.
   Druk op de toets **Controle** om naar de controlemodus te schakelen.







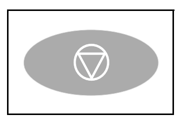
2. Druk op de toets **Start**(+30s) en druk vervolgens op een **cijfertoets** (1 tot 20) zodat voor het betreffende geheugenprogramma wordt weergegeven hoeveel keer het programma is gebruikt. Dit wordt weergegeven in eenheden van 10.
   - Als geheugenprogramma 5 bijvoorbeeld 100 keer is gebruikt, wordt op de display “10” weergegeven.



☛ Aangezien op de display eenheden van 10 worden weergegeven, is de waarde voor de gebruiksteller altijd bij benadering is. Telkens wanneer een geheugenprogramma 10 keer is gebruikt, wordt de gebruiksteller met één verhoogd.

☛ Als de gebruikersteller bijvoorbeeld op 90-99 staat, wordt “9” weergegeven. De “9” verandert in “10” bij de 100e keer dat het programma wordt gebruikt. De gebruiksteller is beperkt tot 99.990. Zodra dat aantal wordt overschreden, wordt de gebruiksteller automatisch gewist en begint deze weer bij “0”.

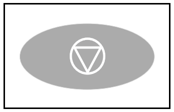
3. Na één seconde wordt de display automatisch gewist. Als u de gebruikstellers voor andere geheugenprogramma's wilt controleren, geeft u eenvoudigweg de geheugenprogrammanummers op.



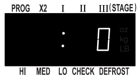
4. Druk op de toets **Stoppen/annuleren**( ) om de controlemodus te verlaten.

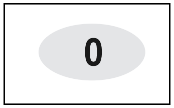
NL

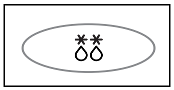
De gebruiksteller voor het geheugen resetten



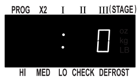
1. Wis alle instellingen door op de toets **Stoppen/ annuleren**(⊜) te drukken.
   Op de display wordt ":0" weergegeven.



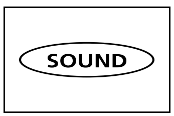




2.
3. Houd de **cijfertoets 0**(0) ingedrukt en druk vervolgens op de toets **Ontdooien**(⁂) .
   De magnetronoven geeft een geluidssignaal weer ter bevestiging van de resetbewerking.
   Op de display wordt ":0" weergegeven.

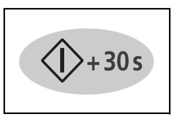


Sound (geluid) instellen

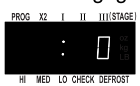


1. Druk op de toets **Geluid** om het volumeniveau aan te passen. Het standaardvolumeniveau is "LO" (LAAG). Door herhaaldelijk op de toets **Geluid** te drukken, kunt u achtereenvolgens de volgende volumeniveaus selecteren: MED (MIDDEL), HI (HOOG), OFF (UIT), LO (LAAG).



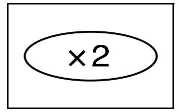


2. Druk op de toets **Start**(◇ +30s) om de geluidsmodus te verlaten.
   Op de display wordt ":0" weergegeven.



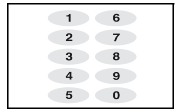
Indicator	Sound (geluid)
HI (HOOG)	Luid
MED (MIDDEL)	Gemiddeld
LO (LAAG)	Laag
Leeg	Uit

De toets Dubbele hoeveelheid gebruiken

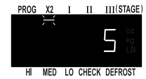


1. Druk op de toets **Dubbele hoeveelheid**(×2).





2. Gebruik de **cijfertoetsen** om een geheugenprogrammanummer (1 tot 20) op te geven.
   - Stel u drukt op **5**(5) voor geheugenprogramma 5 met het vermogensniveau HI (HOOG), een bereiding in één fase en een bereidingstijd van 6 minuten en 30 seconden, 6:30.

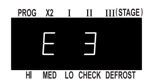


3. De bereidingstijd voor het geheugenprogramma wordt verdubbeld, in dit geval wordt de bereidingstijd 13 minuten.



(6:30 x 2 = 13:00)

De maximale toegestane bereidingstijd is 30 min. Als u een bereidingstijd van meer dan 30 minuten opgeeft, wordt op de display “E3” weergegeven. In dat geval drukt u op de toets **Stoppen/ annuleren**(⊜) en herhaalt u de stappen.



Richtlijnen voor kookmaterialen

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken, zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal.

Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken.

In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Polyester wegwerpmateriaal kartonnen borden	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenvaste serveerschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
• Opbergdozen	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ : Aanbevolen

✓✗ : Wees voorzichtig

✗ : Onveilig

NL

Gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Methode	Stroom	Tijd (min.)	Nagaartijd (min)
Kant-en-klare maaltijden (gekoeld)	350 g	Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afgedekt opwarmen.	MIDDEL	6½-7	3
Kipcurry met rijst (gekoeld)	300 g	Leg de twee gekoelde bestanddelen (bijvoorbeeld rijst en curry) waaruit de maaltijd bestaat op een keramische schotel. Afgedekt opwarmen.	MIDDEL	4½-5½	3
Pasta met saus (gekoeld)	350 g	De pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een diep keramisch bord leggen. Afgedekt opwarmen. Tijdens het opwarmen roeren.	HOOG	4-5	3
Gevulde pasta in saus (gekoeld)	350 g	De gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Afgedekt opwarmen. Tijdens het opwarmen af toe roeren.	MIDDEL	4½-5½	3
Lasagne (gekoeld)	400 g	Plaats de gekoelde lasagne (voorgekookt product) in de breedte op het midden van het plateau. Afgedekt opwarmen.	HOOG	4½-5½	3
Bechamel aardappelen (gekoeld)	400 g	Plaats de bechamelaardappelen (voorgekookt product) in de breedte op het midden van het plateau. Afgedekt opwarmen.	MIDDEL	5½-6½	3
Aardappelen in de schil (kant-en-klaar en gekoeld)	500 g (2x250 g)	Prik gaatjes in de folie en leg de aardappelen op een plat keramisch bord.	HOOG	5-6	2-3

Soep en stoofpot opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Methode	Stroom	Tijd (min.)	Nagaartijd (min)
Soep (gekoeld)	250 g	Gebruik een diep keramisch bord. Afgedekt opwarmen. Tijdens het opwarmen roeren.	HOOG	3-3½	2-3
Stoofpot (gekoeld)	250 g 500 g	Gebruik een diep keramisch bord of een keramische schaal. Afgedekt opwarmen. Tijdens het opwarmen roeren.	MIDDEL	4-4½ 5½-6	2-3
Bonenschotel (uit blik)	350 g	Gebruik een diep keramisch bord of een keramische schaal. Afgedekt opwarmen. Tijdens het opwarmen roeren.	MIDDEL	3½-4	2-3
Soep (diepvries)	1000 g	Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Afgedekt opwarmen. Tijdens het opwarmen roeren.	HOOG	20-22	2-3

Snacks opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Methode	Stroom	Tijd (min.)	Nagaartijd (min)
Cheeseburger (gekoeld)	150 g (1 st.)	Leg de burger op een stuk bakpapier op een keramisch bord.	HOOG	1-1½	2-3
Cheeseburger (diepvries)	150 g (1 st.)	Leg de burger op een stuk bakpapier op een keramisch bord.	LO	3-3½	2-3
Hotdog (gekoeld)	125 g (1 st.)	Leg de hotdog op een stuk bakpapier op een keramisch bord.	MIDDEL	ca. 1½	2-3
Pizzapunt (gekoeld)	100 g	Leg de pizzapunt op een stuk bakpapier op een keramisch bord.	LO	1½-2	1-2
Wrap met vlees en groenten (gekoeld)	200 g	Leg de gekoelde wrap (gevulde deegwaar) op een stuk bakpapier op een keramisch bord.	MIDDEL	2-2½	1-2
Quiche/hartige taart (gekoeld)	150 g	Leg de quiche op een stuk bakpapier op een keramisch bord.	MIDDEL	2-2½	2-3
Croissants	2 stuks (60 g)	Leg de croissants op een stuk bakpapier op een keramisch bord. Serveer de croissants meteen nadat ze zijn opgewarmd.	MIDDEL	½-1	-

Ontbijt maken

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Methode	Stroom	Tijd (min.)	Nagaartijd (min)
Bacon (gekoeld)	2 plakjes bacon van 20 g	Leg de plakjes bacon op een stuk bakpapier op een plat keramisch bord.	HOOG	ca. 1½	1
Roerei	2 eieren	Kluts de eieren, voeg twee eetlepels melk toe en giet dit in een diep keramisch bord. Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren.	LO	ca. 2½	1
Bonen in tomatensaus (uit blik)	250 g	Giet de bonen in een diep keramisch bord. Afgedekt opwarmen. Tijdens het opwarmen roeren.	MIDDEL	2½-3½	1-2

Brood en cake ontdooien

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Methode	Stroom	Tijd (min.)	Nagaartijd (min)
Baguettes	150 g (1 st.)	Leg de baguette in de breedte op een stuk bakpapier in de oven.	Ontdooien	ca. ½	3-5
Broodjes	4 stuks à 50 g	Leg de broodjes in de breedte op een stuk bakpapier in de oven.	Ontdooien	ca. 3	3-5
Vruchtencake	120 g (1 st.)	Leg het stuk cake op een keramisch bord.	Ontdooien	3-3½	5-10
Slagroomcake	100 g (1 st.)	Leg het stuk cake op een keramisch bord. Plaats het bord midden op het draaiplateau. Laten staan totdat de slagroom helemaal is ontdooid.	Ontdooien	ca. 1	10-20

Nagerechten ontdooien en bereiden

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Methode	Stroom	Tijd (min.)	Nagaartijd (min)
Bessen in saus	250 g	Leg het bevroren fruit in een ovenvaste glazen schaal met deksel. Afgedekt opwarmen. Tijdens de nagaartijd tijd één keer doorroeren.	MIDDEL	6-6½	2-3
Knoedels gevuld met jam	300 g (2 st.)	Leg de bevroren knoedels (voorgekookt) naast elkaar in een ovenvaste glazen schaal met deksel. Bevochtig de bovenkant van de knoedels met koud water. Afdekken.	MIDDEL	4½-5	2-3

NL

De magnetronoven reinigen

De volgende delen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om aankoeken van vet- en voedselresten te voorkomen:

- ***Binnen- en buitenwanden***
- ***Deur en afsluitstrippen***

☛ Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

☛ Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de werking van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

1. De buitenkant reinigen met een zachte doek en een warm sopje. De zeepresten verwijderen en goed droogmaken.
2. Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant met een doekje met zeepsop.
3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op de keramische plaat en schakelt u de magnetron tien minuten lang op maximaal vermogen in.
4. Reinig dit product niet met water.

✉ **NOOIT** water in de ventilatieopeningen laten lopen. NOOIT schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen gebruiken.

✉ Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:

- Zich geen resten ophopen
- De deur goed sluit

✉ **Reinig** de binnenzijde van de oven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat de magnetron eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

De magnetronoven opbergen of laten repareren

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.

De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- ***Gebroken scharnier***
- ***Versleten afsluitstrippen***
- ***Beschadigde of verbogen ovenbehuizing***

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus.

☛ **NOOIT** de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:

- De stekker uit het stopcontact halen.
- Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

✉ Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.

Reden: stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.

Technische specificaties

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	**CM1069A**
Energiebron	230V ~ 50 Hz
Opgenomen vermogen Magnetronfunctie	 1600 W, 7 A
Afgegeven vermogen	230V : 1050 W (IEC-705) (4 vermogensniveaus, inclusief ontdooistand)
Frequentie	2450 MHz
Koeling	Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D) Buitenzijde Ovenruimte	 517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Volume	26 liter
Gewicht Netto Bruto	 17,5 kg 19,0 kg

Netherlands

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)

Dit merkteken op het product of het bijbehorende informatiemateriaal duidt erop dat het niet met ander huishoudelijk afval verwijderd moet worden aan het einde van zijn gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u dit product van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze dit product milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomsten nalezen. Dit product moet niet worden gemengd met ander bedrijfsafval voor verwijdering.

Opmerking:

SAMSUNG
ELECTRONICS

**If you have any problems with your machine
please can you contact Samsung European distributor**

Samsung professional microwave ovens
European service centre

Tel No: +44 (0)121 746 3521 (ENGLISH SPEAKING)
Fax: +44 (0)121 744 0974
Email: europe@apuro.co.uk